



QUI E ORA

“Voglio proporre un percorso degustazione alla scoperta della Vallesina e delle materie prime che offrono mare, orto, aie e boschi intorno. All’interno di ogni piatto c’è il nostro rapporto con il territorio e la consapevolezza di voler preservare il sano e il buono che la Terra ci regala. Ogni creazione vuole essere un omaggio alla ricchezza e alla bellezza della natura.”

Andrea Alessandrelli

L'ARTE DI NON SPRECARE

L' ORIGINE

Biete, uovo e Pecorino

L' EQUILIBRIO

Carciofo CBT, ricotta vegetale e vino bianco

L' UOMO E LA TERRA

Chioccioline, agrumi e tuberi

LA VENA CREATIVA

LA NEVE A PRIMAVERA

Gelato di carota, molluschi e wafer di pane

IL MONDO SOMMERSO

Pescato locale, alghe e vetro di patate

In alternativa

IL CORTILE DI STAFFOLO

Animale da cortile, legumi e vino Lacrima

L' ARTE AL SERVIZIO DEL CIBO SOSTENIBILE

Grano e Verdure

LIETO FINE

L'Accompagnamento musicale (pane, burro e olio)

La degustazione si intende per l'intero tavolo – 110 euro a persona

Wine pairing di eccellenze marchigiane – 50 euro a persona