

# MENU ALLA CARTA

## APERITIVO

**L'ARTE COME CIBO SOSTENIBILE** – 7 euro

## ANTIPASTI

**LA TERRA DELLA VALLESINA** – Carota fermentata, aglio nero e finocchietto selvatico – 18 euro

**CORRENTE MARINA** – Pescato locale, agrume caramellato, daikon, fava di Tonka, petali e acqua di mare – 22 euro

**L'ORIGINE** – Uovo, biette e pecorino – 18 euro

**IL LAVORO NOBILITA L'UOMO** – Salsa di stagione, maionese vegetale, frutta, verdura ed erbe fresche – 20 euro

**LA TRADIZIONE** – Salumi e formaggi marchigiani – 25 euro

## PRIMI

**LA NUOVA GENERAZIONE** – Crema di pane, noci pecan, pomodoro ed erbe mediterranee – 20 euro

**GARUM** – Risotto agrodolce, gelato di moscioli e ostriche alla brace – 23 euro

**L'UOMO E LA TERRA** – Tagliatelle, chiocciole arrostate, finocchietto, spuma di pecorino e porro dorato – 26 euro

**LA TRADIZIONE** – Pasta fresca e ragù marchigiano – 25 euro

**POMODORO SU TELA** – 48 euro



Inquadra  
il QR-code

## SECONDI

**IL MONDO SOMMERSO** – Pescato locale, maionese, violino di prosciutto, pomodoro, cacao e vetro di patate – 30 euro

**IL CORTILE DI SANTA MARIA NUOVA** – Animale da cortile, Lacrima di Morro e albicocche; accompagnato da 'come se fosse un'oliva all'ascolana' – 35 euro

**RATATOUILLE** – Cotta nel coccio – 20 euro

**LA TRADIZIONE** – Carne di fattoria cotta alla brace e verdure grigliate per 2 persone – 60 euro

## DOLCE

**MAGNUM ART** – 10 euro / **FRUTTA FRESCA** – 8 euro / **NOSTRANI** – Formaggi – 15 euro

L'Accompagnamento musicale (pane, burro e olio) – 5 euro

*filodivino*

WINE  RESORT & SPA

Scheda informativa monouso.  
La scheda "sostanze e allergeni" è disponibile.

Filodivino, Truly Yours.