



## QUI E ORA

“Propongo 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 COME CIBO SOSTENIBILE**

#### **LA TERRA DELLA VALLESINA**

Carota fermentata, aglio nero e finocchietto selvatico

#### **CORRENTE MARINA**

Pescato locale, agrume caramellato, daikon, fava di Tonka, petali e acqua di mare

#### **L'ORIGINE**

Uovo, biette e pecorino

#### **IL LAVORO NOBILITA L'UOMO**

Salsa di stagione, maionese vegetale, frutta, verdura ed erbe fresche

#### **GARUM**

Risotto agrodolce, gelato di moscioli e ostriche alla brace

#### **IL CORTILE DI SANTA MARIA NUOVA**

Animale da cortile, Lacrima di Morro e albicocche;  
accompagnato da 'come se fosse un'oliva all'ascolana'

*in alternativa*

#### **IL MONDO SOMMERSO**

Pescato locale, maionese, violino di prosciutto,  
pomodoro, cacao e vetro di patate

#### **SPAGHETTI ALL'AVANGUARDIA**

#### **L'ARTE DI NON SPRECARRE**

L'Accompagnamento musicale (pane, burro e olio)

La degustazione si intende per l'intero tavolo – 85 euro a persona

Wine pairing di eccellenze marchigiane – 40 euro a persona