



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 COME CIBO SOSTENIBILE

LA TERRA DELLA VALLESINA

Carota fermentata, crema di riso e finocchietto selvatico

L'ORIGINE

Uovo, biette e pecorino

LA COLLINA MARCHIGIANA

Crudo di Vitello, rapa e brace

RISO CORCO TRA I VIGNETI

Riso, acqua fumosa, miele, aceto di mele e spuma di erbe

IL CORTILE DI SANTA MARIA NUOVA

Animale da cortile, Lacrima di Morro e funghi porcini;

in alternativa

IL MONDO SOMMERSO

Pescato locale, bietola e patate

L'IDEA PARTE DAL DOLCE

L'ARTE DI NON SPRECARE

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