



CUCINA IN PUREZZA

APERITIVO

“Perturbato” – Frizzante rifermentato in bottiglia IGT Biologico
Un Verdicchio diverso, brioso, diretto e divertente, con aromi agrumati
e di frutta fresca, ed una bocca pulita e secca, tutta da bere.

MENÙ FILODIVINO

Antipasto, primo, secondo, dessert a scelta dalla carta
in abbinamento a tre calici della nostra cantina

75 euro

CREA IL TUO PERCORSO

Scegli liberamente dalla carta

Due portate e un dolce
50 euro

Tre portate e un dolce
60 euro

Acqua e coperto inclusi

È disponibile la scheda “sostanze e allergeni”

Alcuni prodotti di nostra produzione vengono sottoposti ad abbattimento
ai sensi del Reg. CE B52/04 del manuale Haccp

ANTIPASTI

La tradizione - Salumi e formaggi marchigiani – *min. 2 persone*
Vellutata di piselli, seppia al vapore, pomodorini confit e olio EVO
Arancini di verdure di stagione, salsa rubra
Battuta di manzo, cialda di pane, soia, senape e lime

PRIMI

Gnocchi di patate fatti in casa, ragù di papera
“Stringhettoni” dei monti Sibillini, lumache di mare e finocchietto selvatico
Carnaroli Riserva, barbabetola, spuma di pecorino e granella di pistacchi tostati
Manicotti ripieni di vitello, midollo e scorza di limone,
besciamella allo zafferano, ravaggiolo e cipolla rossa

SECONDI

Agnello, ristretto di Lacrima, puré di carota viola
Millefoglie di verdure, asparagi al vapore, olio EVO
Pesce dell’Adriatico, crema di legumi, erbe di campo
Faraona disossata, ristretto di Lacrima, cipollotto

DOLCI

Mela in padella, meringa e gelato al Perturbato
Paradiso al mascarpone, frutta fresca, granella di nocciole
“Magnum dark”: semifreddo di frutti di bosco glassato con cioccolato fondente
Frutta fresca di stagione
Selezione di formaggi marchigiani – *min. 2 persone*

