



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

Lasciatevi sorprendere dai nostri cuochi
Quattro portate e tre calici dei nostri vini in abbinamento
75 euro

*Il menu, creato per soddisfare le vostre esigenze,
è inteso per tutto il tavolo.*

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

ANTIPASTI

La tradizione - Salumi e formaggi marchigiani – *min. 2 persone*
Carpaccio di trota salmonata della Valnerina, agresto e tzatziki
Battuta di manzo, cialda di pane, soia, senape e lime
Cubo di verdura, maionese alle erbe, terra di olive e cacao

PRIMI

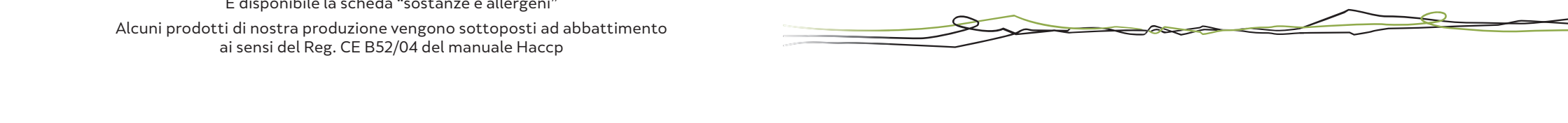
Ceppi dei monti Sibillini, sugo di agnello e sfere di salvia
Carnaroli riserva, rana pescatrice e limone candito
Tagliatelle di farina Molino Paolo Mariani, funghi freschi e prezzemolo
Gnocchi di patate fatti in casa,
crema di melanzane, pomodorini confit e spuma di fossa

SECONDI

Agnello, mirtilli, ristretto di Lacrima e mousse di patate affumicate
Nido di verdure e uovo poché
Filetto di pesce azzurro dell'Adriatico con crema alla mediterranea e cialda corallo
Faraona disossata, crema di cipollotti, prugna e ravanello

DOLCI

Il nostro gelato, croccante di frutta secca e gocce di Lacrima
Zucca e cioccolato
“Magnum dark”: semifreddo di frutti di bosco glassato con cioccolato fondente
Frutta fresca di stagione
Selezione di formaggi marchigiani – *min. 2 persone*



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

LA NOSTRA CUCINA



I NOSTRI FORNITORI

Società agricola "Ittica Tranquilli" Preci (PG)
Trota salmonata

Azienda Agricola "Regina dei Sibillini" Montefortino (FM)
Pasta dura artigianale

"Antica Fattoria di Giovanni Togni" Santa Maria Nuova (AN)
Animali da cortile, vitello razza Marchigiana, agnello, salumi

Caseificio "Calvisi" Staffolo (AN)
Formaggio pecorino, vaccino e caprino

Frantoio "Olinda" San Marcello (AN)
Olio extra vergine d'oliva

Azienda Agricola "Colleolivi" Arcevia (AN)
Prodotti dell'orto e composte di frutta

Azienda Agricola "Francesconi Guglielmo" Monte San Pietrangeli (FM)
Frutta e verdura

Mare Adriatico Centrale
Pesci, molluschi e crostacei

Azienda Agricola "Bartolacci" Arcevia (AN)
Passata di pomodoro e composte di frutta

VOGLIAMO OFFRIRTI

UNA CUCINA NATA INSIEME A POCHE, SEMPLICI, PROMESSE SINCERE:
SONO LE STAGIONI A INDICARCI GLI INGREDIENTI E LE MATERIE PRIME DA SCEGLIERE.

IN OGNI PORTATA C'È IL MEGLIO DISPONIBILE DELLE COLTIVAZIONI,
DEGLI ALLEVAMENTI E DELLA SELVAGGINA LOCALI. OGNI ELEMENTO
È STATO COLTIVATO O ALLEVATO SECONDO RIGOROSI CRITERI DI SOSTENIBILITÀ,
EQUILIBRIO E RISPETTO PER L'AMBIENTE.

ASSAPORA I VINI DELLA NOSTRA CANTINA, I PIATTI SEMPLICI, PREPARATI
CON AMORE E PASSIONE DAI NOSTRI CUOCHI.

QUESTA SERA CI PRENDIAMO CURA DI TUTTI I TUOI SENSI.

Erika, Maria, Andrea, Giacomo

filodivino

WINE  RESORT & SPA

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

Filodivino, Truly Yours.

filodivino

WINE  RESORT & SPA