



## *MENÙ*

*Primavera*

*2022*

**Gli Chef Gianfranco Capitanelli e Riccardo Raccichini**

*L'amore è come la buona cucina,  
le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici,  
ma sono rese magiche dalla fantasia...*

## MENÙ DI TERRA

### Antipasti

Carciofo fondente, ricotta e crema di crescione	€ 14,00
Carpaccio di vitello con le olive, i ravanelli, il cipollotto, la pesca, l'albicocca e la salsa al tabasco	€ 14,00
Nodino di fior di latte e straciatella con i pachino e le briciole di tarallo su letto di crema di pomodoro San Marzano aromatizzata all'origano	€ 14,00
Fiori di zucca ripieni di bufala con i peperoni arrostiti, le olive e il gelato salato ai capperi	€ 14,00
Prosciutto d'anatra fume' su veli di pane bruscato con i datterini, i lamponi, la misticanza di campo, il crumble di noci e le perle di melograno	€ 16,00
Tartare di vitello, fragole, lamponi e ribes su vinaigrette ai frutti rossi e letto di germogli di erba medica	€ 14,00
Selezione di salumi marchigiani, prosciutto dei Monti Sibillini e pane bruscato aglio e olio	€ 16,00

### Primi

Ravioli di bufala, saltati in padella con ciliegini aromatizzati al basilico e perle di fior di latte	€ 16,00
Gnocchetti di patate al sugo di papera	€ 14,00
Pappardelle al ragù bianco di coniglio e asparagi selvatici	€ 14,00
Riso Carnaroli alla zucca gialla con i lamponi e la polvere di liquirizia	€ 14,00
Spaghettoni con il ciauscolo e le fave fresche all'anice Varnelli	€ 14,00
Tortelloni di ossobuco, agrumi e cardamomo	€ 16,00

### Secondi

Carne alla brace ( <i>maiale, agnello, vitello, salsiccia, arrosticini, spiedini di pollo</i> )	€ 19,00
Filetto di manzo ai mirtilli	€ 29,00
Filetto di cervo, nocciole, cipollotto e asparagi selvatici	€ 32,00
Fiorentina/Lombata alla brace	<i>all'etto</i> € 6,00
Petti e cosce di quaglie glassate al miele, mandarino e pepe rosa	€ 19,00
Tagliata di vitello alla brace con rucola e perle di melograno al peperoncino	€ 19,00

## MENÙ DI MARE

### Antipasti

Capasante giganti scottate in padella su letto di crema di datterini gialli e fiocchi di gorgonzola piccante	€ 18,00
Carpaccio di tonno rosso, con i lamponi, i mirtilli e le arance	€ 16,00
Crostacei, branzino e capasante al vapore, con asparagi selvatici su salsa al frutto della passione	€ 16,00
Polipo arrostito su letto di gazpacho, con i fagiolini alla menta ed il basilico croccante	€ 16,00
Scampi scottati e svestiti con il mango, i datterini verdi, il soncino ed il crumble di pistacchi	€ 32,00
Seppioline scottate in padella su letto di crema di datterini rossi e piselli	€ 16,00
Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo su marinata di finocchi, gocce di maionese al cognac e polvere di olive	€ 22,00

### Primi

Gnocchi di patate ai calamaretti spillo con peperoncini verdi e pomodorini confit	€ 18,00
Fettuccine al limone con crema di fave fresche e gamberi rossi di Mazara del Vallo	€ 18,00
La pentolaccia	(minimo 2 pax) € 40,00
Ravioli di branzino saltati in padella con scampi, gamberi, granchi, canocchie e ciliegini aromatizzati alla maggiorana	€ 22,00
Riso Carnaroli al mojito con le triglie	€ 18,00
Spaghettoni alla crema di scampi, la sua tartare e la cicorietta	€ 22,00

### Secondi

Filetto di sgombro arrostito con il pistacchio, la ricotta e il gelè di passion fruit	€ 19,00
Grigliata di pesce impanato	€ 24,00
La frittura senza lisce	€ 19,00
Pescato del giorno al forno con le taggiasche, i pomodorini e le patate	<i>all'etto</i> € 7,00
Rosso di triglia, pappa al pomodoro, olive taggiasche e capperi	€ 19,00
Scampi rosolati con zenzero, finocchi e uvetta al profumo di mandarino	€ 38,00

## *I CONTORNI*

Asparagi alle mandorle	€ 7,00
Carciofo intero alla marchigiana	€ 7,00
Frittura di verdure pastellate con le olive ripiene e i cremini	€ 10,00
Insalata verde/mista	€ 6,00
Patate arrostate/fritte	€ 7,00
Verdure saltate in padella con il peperoncino	€ 7,00
Verdure grigliate/gratinate	€ 7,00



## *IL FORMAGGIO, IL DOLCE E LA FRUTTA*

Selezione di formaggi con le marmellate di ortaggi , il miele grezzo e la sapa	€ 16,00
Crema catalana	€ 7,00
Dolce mattone	€ 7,00
Gelato artigianale	€ 7,00
Panna cotta	€ 7,00
Semifreddo ai frutti di bosco	€ 7,00
Tiramisù	€ 7,00
Zuppa Inglese	€ 7,00
Carrellata di dolci	(minimo 2 pax) € 16,00
Ananas alla cannella	€ 6,00
Fragole alla panna	€ 6,00
Tagliata di frutta di stagione	(minimo 2 pax) € 14,00
<hr/> Pane e coperto	€ 3,50