



# *MENÙ*

*Estate 2025*

**Gli Chef Gianfranco Capitanelli e Wakil Kamal**

**con Stefano Tosoni alla brace**

*Cucinare è come amare,  
o ci si abbandona completamente  
o si rinuncia*

## MENÙ DI TERRA

### Antipasti

|                                                                                           |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Asparagi giganti scottati, salsa al cocco, croccante di prosciutto                        | € 18,00 |
| Battuta di vitello, crema di bufala, spuma al basilico                                    | € 22,00 |
| Pancia di maiale alla griglia marinata all'aneto                                          | € 20,00 |
| Pomodoro ricostruito, terra al nero di seppia, olio al basilico                           | € 18,00 |
| Sashimi di marchigiana, jus alla fava tonka, olio al timo, erbe aromatiche                | € 24,00 |
| Selezione di salumi marchigiani, prosciutto dei Monti Sibillini, pane brusco aglio e olio | € 18,00 |

### Primi

|                                                                                               |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Bottoni di agnello e mandorle, crema al finocchietto selvatico, demi-glace alla nocciola      | € 22,00 |
| Fettuccine in verde, ragù di manzo e V quarto di carni bianche aromatizzato alla noce moscata | € 20,00 |
| Gnocchetti con la papera                                                                      | € 20,00 |
| Ravioli di bufala, ciliegini aromatizzati al basilico, perle di fior di latte                 | € 22,00 |
| Spaghettoni risottati, zucchine croccanti, fonduta di caciocavallo e pecorino, basilico       | € 20,00 |

### Secondi

|                                                                                                 |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Bocconcini di capriolo scottati su riduzione di ciliegie                                        | € 30,00                 |
| Carne alla brace ( <i>maiale, agnello, vitello, salsiccia, arrosticini, spiedini di pollo</i> ) | € 26,00                 |
| Filetto di maiale lardato, chutney di mango                                                     | € 26,00                 |
| Fiorentina/Lombata alla brace                                                                   | <i>all'etto</i> € 10,00 |
| Petto d'anatra CBT, marinatura al timo, salsa d'arancia                                         | € 26,00                 |
| Tagliata di vitello alla brace, rucola, grana, pomodorini                                       | € 26,00                 |

## MENÙ DI MARE

### Antipasti

|                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------|---------|
| Carpaccio di polpo CBT, insalata di daikon marinato                   | € 22,00 |
| Gravlax di branzino, salsa pomodoro fredda, uova di salmone selvaggio | € 22,00 |
| Il mare in un piatto                                                  | € 28,00 |
| Insalata di granchio su gazpacho di jalapeno                          | € 22,00 |
| Spaghetti di calamaro, scampi, mela verde, uova di lompo              | € 24,00 |
| Trota affumicata, tris di tacos alle erbe                             | € 22,00 |

### Primi

|                                                                                                  |                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Agnolotti di capesante, dragoncello, crema di carciofi, corallo disidratato                      | € 24,00                |
| La pentolaccia                                                                                   | (minimo 2 pax) € 28,00 |
| Ravioli di astice, emulsione di crostacei, aria di mozzarella di bufala, croccante di paccasassi | € 28,00                |
| Riso Carnaroli allo zafferano, gambero rosso, liquirizia                                         | € 24,00                |
| Spaghettoni, vongole veraci, friggirelli                                                         | € 22,00                |

### Secondi

|                                                                                |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Frittura senza lisce                                                           | € 26,00          |
| Pescato del giorno al forno, olive taggiasche, pomodorini, patate              | all'etto € 12,00 |
| Pesce alla brace (scampo, gambero, calamaro, sogliola, rana pescatrice, alici) | € 30,00          |
| Pizzaiola di scampi, giuncata di pigna e pane croccante all'olio               | € 34,00          |
| Seppioline alla brace, pomodorini confit                                       | € 26,00          |
| Turbante di ricciola con ricotta al profumo di limone e gambero rosso          | € 28,00          |

**"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio"**

## *I CONTORNI*

|                                                                          |                        |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Fagiolini in padella                                                     | € 7,00                 |
| Carpaccio di pomodori e basilico                                         | € 7,00                 |
| Macedonia di finocchi, arance e olive taggiasche                         | € 7,00                 |
| Frittura di verdure in pastella, olive all'ascolana, cremini             | € 10,00                |
| Insalata verde/mista                                                     | € 6,00                 |
| Patate arrostiti/fritte                                                  | € 7,00                 |
| Pinzimonio                                                               | (minimo 2 pax) € 10,00 |
| Verdure saltate in padella con il peperoncino (spinaci, biette, cicoria) | € 7,00                 |
| Verdure grigliate                                                        | € 7,00                 |

## *I FORMAGGI IL DOLCE E LA FRUTTA*

|                                                                              |                        |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Selezione di formaggi con le marmellate di ortaggi, il miele grezzo, la sapa | € 16,00                |
| Crema catalana                                                               | € 8,00                 |
| Coppa gelato                                                                 | € 8,00                 |
| Dolce mattone                                                                | € 8,00                 |
| Panna cotta                                                                  | € 8,00                 |
| Semifreddo ai frutti di bosco                                                | € 8,00                 |
| Semisfera di cioccolato dal cuore freddo all'amarena                         | € 8,00                 |
| Tiramisù                                                                     | € 8,00                 |
| Zuppa Inglese                                                                | € 8,00                 |
| Degustazione di dolci                                                        | (minimo 2 pax) € 20,00 |
| Ananas                                                                       | € 8,00                 |
| Fragole al limone                                                            | € 8,00                 |
| Tagliata di frutta di stagione                                               | (minimo 2 pax) € 18,00 |
| Pane e coperto                                                               | € 3,50                 |

**"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio"**



*LA CARTA DEI VINI*

*...in vino veritas...*

### *I Viní Bianchi MARCHIGIANI*

|                            |                           |                      |         |
|----------------------------|---------------------------|----------------------|---------|
| DONNA ANGELA               | Uve: Chardonnay Malvasia  | Cantina S. Cassella  | € 25,00 |
| DONNA ELEONORA             | Uve: Chardonnay Sauvignon | Cantina S. Cassella  | € 25,00 |
| PASSERINA                  | Uve: Passerina            | Cantina Dell'Ubere   | € 20,00 |
| PASSERINA Bio              | Uve: Passerina            | Cantina De Angelis   | € 25,00 |
| PECORINO Bio               | Uve: Pecorino             | Cantina De Angelis   | € 25,00 |
| PECORINO                   | Uve: Pecorino             | Cantina Dell'Ubere   | € 20,00 |
| FALERIO                    | Uve: Trebbiano Passerina  | Cantina De Angelis   | € 20,00 |
| LE VAGLIE CLASSICO DI JESI | Uve: Verdicchio           | Cantina Antonucci    | € 30,00 |
| TRALIVIO SUPERIORE         | Uve: Verdicchio           | Cantina Santarelli   | € 40,00 |
| BUCCI Superiore            | Uve: Verdicchio           | Cantina Villa Bucci  | € 40,00 |
| VERDICCHIO DOI MATELICA    | Uve: Verdicchio           | Cantina La Monacesca | € 30,00 |

### *I Viní Rossi MARCHIGIANI*

|                                   |                    |                     |         |
|-----------------------------------|--------------------|---------------------|---------|
| CONTE LEOPOLDO                    | Uve: Cabernet      | Cantina S. Cassella | € 30,00 |
| LACRIMA DI MORRO D'ALBA           | Uve: Lacrima       | Cantina Mancinelli  | € 30,00 |
| LACRIMA DI MORRO D'ALBA Superiore | Uve: Lacrima       | Cantina Mancinelli  | € 35,00 |
| CARDINAL BUONACCORSO              | Uve: Sangiovese    | Cantina S. Cassella | € 30,00 |
| ROSSO PICENO                      | Uve: Sangiovese    | Cantina S. Cassella | € 20,00 |
| MONTEPULCIANO                     | Uve: Montepulciano | Cantina Dell'Ubere  | € 20,00 |
| JULIUS ROSSO CONERO               | Uve: Montepulciano | Cantina S. Strologo | € 30,00 |
| ROSSO CONERO                      | Uve: Montepulciano | Cantina Moroder     | € 30,00 |
| ZERO ROSSO CONERO No Solfiti      | Uve: Montepulciano | Cantina Moroder     | € 30,00 |
| ZERO SOLFITI ROSSO CONERO         | Uve: Montepulciano | Cantina S. Strologo | € 30,00 |
| CONERO RISERVA                    | Uve: Montepulciano | Cantina Moroder     | € 35,00 |
| DECEBALO CONERO RISERVA           | Uve: Montepulciano | Cantina S. Strologo | € 40,00 |
| DORICO RISERVA                    | Uve: Montepulciano | Cantina Moroder     | € 50,00 |
| ROGGIO DEL FILARE                 | Uve: Montepulciano | Cantina Velenosi    | € 50,00 |

### *I Viní Rose'*

|                           |                    |                     |         |
|---------------------------|--------------------|---------------------|---------|
| ASTER ROSE' Vino Spumante | Uve: Montepulciano | Cantina Zaccagnini  | € 25,00 |
| CERASUOLO D'ABRUZZO       | Uve: Montepulciano | Cantina Dell'Ubere  | € 25,00 |
| ROSA ROSAE                | Uve: Montepulciano | Cantina S. Strologo | € 25,00 |

### *I Viní Bianchi ITALIANI*

|                             |                      |                        |         |
|-----------------------------|----------------------|------------------------|---------|
| CALIZ CHARDONNAY            | Uve: Chardonnay      | Cantina Kurtatsch      | € 25,00 |
| CHARDONNAY JERMANN          | Uve: Chardonnay      | Cantina Jermann        | € 40,00 |
| FALANGHINA                  | Uve: Falanghina      | Cantina Mastrobernardi | € 30,00 |
| GEWURTZTRAMINER             | Uve: Gewurtztraminer | Cantina Kurtatsch      | € 30,00 |
| GRECO DI TUFO               | Uve: Greco di Tufo   | Cantina Mastrobernardi | € 30,00 |
| LUGANA doc                  | Uve: Turbiana        | Cantina Cà dei Frati   | € 35,00 |
| PINOT BIANCO                | Uve: Pinot Bianco    | Cantina Kurtatsch      | € 30,00 |
| PINOT BIANCO                | Uve: Pinot Bianco    | Cantina Jermann        | € 35,00 |
| PINOT GRIGIO                | Uve: Pinot Grigio    | Cantina Jermann        | € 40,00 |
| RIBOLLA GIALLA ZUC DI VOLPE | Uve: Ribolla Gialla  | Cantina Volpe-Pasini   | € 35,00 |
| ROERO ANEIS CESARE PAVESE   | Uve: Nebbiolo        | Cantina Vallebelbo     | € 30,00 |
| SAUVIGNON                   | Uve: Sauvignon       | Cantina Jermann        | € 40,00 |

### *I Viní Rossi ITALIANI*

|                                  |                         |                     |         |
|----------------------------------|-------------------------|---------------------|---------|
| AMARONE VALPOLICELLA             | Uve: Corvina Rondinella | Cantina Cesari      | € 60,00 |
| BARBARESCO CESARE PAVESE         | Uve: Nebbiolo           | Cantina Vallebelbo  | € 50,00 |
| BAROLO CESARE PAVESE             | Uve: Nebbiolo           | Cantina Vallebellbo | € 45,00 |
| BAROLO PAESI TUOI                | Uve: Nebbiolo           | Cantina Vite Colte  | € 55,00 |
| LAMURI'                          | Uve: Nero d'Avola       | Cantina Regaleali   | € 30,00 |
| PLUMBAGO                         | Uve: Nero d'Avola       | Cantina Planeta     | € 30,00 |
| PINOT NERO                       | Uve: Pinot Nero         | Cantina Antonutti   | € 30,00 |
| PINOT NERO                       | Uve: Pinot Nero         | Cantina Kurtatsch   | € 30,00 |
| CHIANTI CLASSICO                 | Uve: Sangiovese Canaiol | Cantina M. Guelfo   | € 30,00 |
| MORELLINO DI SCANSANO BATTIFERRO | Uve: Sangiovese         | Cantina Grillesino  | € 30,00 |
| MATURO MONTEPULCIANO             | Uve: Sangiovese, Merlot | Cantina Brondello   | € 30,00 |
| ROSSO DI MONTALCINO              | Uve: Sangiovese         | Cantina Banfi       | € 35,00 |
| BRUNELLO DI MONTALCINO           | Uve: Sangiovese         | Cantina Banfi       | € 60,00 |
| PIAN DELLE VIGNE BRUNELLO        | Uve: Sangiovese         | Cantina Antinori    | € 90,00 |

### *I Viní da Dessert*

|                    |                         |                  |         |
|--------------------|-------------------------|------------------|---------|
| SPRINTOSO Moscato  | Uve: Moscato            | Cantina Toso     | € 20,00 |
| BRACHETTO D'ACQUI  | Uve: Brachetto          | Cantina: Banfi   | € 25,00 |
| BRUMATO PASSITO    | Uve: Trebbiano Malvasia | Cantina Garofoli | € 40,00 |
| MUFFATO DELLA SALA | Uve: Sauvignon          | Cantina Antinori | € 60,00 |

## *Le Bollicine*

|                            |                         |                      |          |
|----------------------------|-------------------------|----------------------|----------|
| PRESTIGE CA' DEL BOSCO     | Uve Chardonnay Pinot B  | Cantina Franciacorta | € 70,00  |
| LA CASA DEI FIORI Prosecco | Uve: Glera              | Cantina Clara C.     | € 20,00  |
| SANT'ORSOLA PROSECCO       | Uve: Glera              | Cantina Sant'Orsola  | € 20,00  |
| FERRARI MAXIMUM BRUT       | Uve: Chardonnay         | Cantina Ferrari      | € 60,00  |
| BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE  | Uve: Chardonnay Pinot N | Cantina Franciacorta | € 60,00  |
| BERLUCCHI BRUT ROSE'       | Uve: Chardonnay Pinot N | Cantina Franciacorta | € 60,00  |
| M. & C. RESERVE IMPERIAL   | Uve: Chardonnay Pinot N | Cantina M & C        | € 90,00  |
| VEUVE CLICQUOT             | Uve: Chardonnay Pinot N | Cantina V.Clicquot   | € 90,00  |
| KRUG GRAND CUVÉE'          | Uve: Chardonnay Pinot N | Cantina Krug         | € 240,00 |
| DOM PERIGNON               | Uve: Chardonnay Pinot N | Cantina Dom Perignon | € 240,00 |
| CRISTAL                    | Uve: Chardonnay Pinot N | Cantina L Roederer   | € 260,00 |