







MENU ALLA CARTA

...per iniziare...

Tartare di Marchigiana con Crumble di Pecorino di Fossa e sorbetto al Vino Cotto	€ 12	
Tortino soffice di Zucca con Funghi porcini e petali di Tartufo nero	€ 12	
Tavolozza di Salumi e Formaggi locali con mostarde e marmellate home made (per due persone)	€ 18	
Triglia al pane Panko su guazzetto di Funghi porcini con misticanza di germogli	€ 14	
Trota Salmonata marinata all'arancio e gin Vettore con Sedano Rapa in doppia consistenza	€ 12	
Tartare di Branzino, Frutti rossi e Insalatina variopinta con dressing al Miele e gherigli di Noci	€ 14	








...non solo pasta...

Vellutata di Zucca con Mela dei Sibillini ed erborinato di capra	€ 12	
Gnocchi di spinacino, fonduta di Pecorino e Funghi Cardoncelli confit	€ 14	
Paccheri al Ragù bianco di carne	€ 13	
Mezzelune di Patate farcite alle Mazzancolle, su crema di Zucca e Mandorle tostate	€ 15	
Risotto alle Castagne, Calamaro spillo scottato, Katsuobushi e clorofilla di Prezzemolo	€ 16	
Tagliolino all'Uovo, Cime di Rapa e Vongole veraci	€ 13	

In mancanza del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o abbattuti.

I piatti possono contenere allergeni come ad esempio, ma non limitatamente a: crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, pomodoro, nichel, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi, cereali contenenti glutine. Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze al personale di sala. Saremo lieti di prepararvi un piatto adeguato alle vostre esigenze.

...per continuare...

Filetto di Manzo in crosta di Pistacchi con contorno di stagione	€ 25	
Tagliata di Manzo con marmellata di Cipolle rosse e tortino di Patate Anna	€ 20	
Petto d'Anatra rosato al Miele e semi di Senape con erbetto di campo ripassate	€ 22	
Tentacolo di Polipo in farina di riso su crema di Ceci e Umeboshi	€ 25	
Turbante di Branzino, purea di Cime di Rapa e giardino di verdure	€ 22	
Tataki di Tonno al Sesamo, Finocchi allo Zafferano e salsa agrodolce leggermente piccante	€ 25	
Uovo cbt 63° Spinacino croccante e fonduta di Pecorino	€ 18	 

Dessert

Scrigno di pasta sfoglia con crema alle Castagne e Varnelli e salsa di Cachi	€ 8
Soufflé al Cioccolato fondente Domori e gelato alla Vaniglia	€ 8
Pasta sable alle Mandorle, cremoso al Cioccolato, Mela dei Sibillini	€ 8
Cheesecake ai Lamponi e Cocco	€ 8
Variazione di Vino Cotto	€ 8

Servizio € 3,00

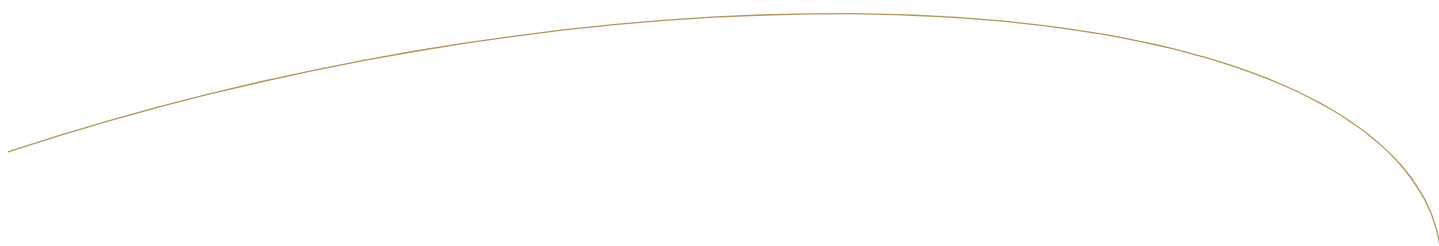
Dal forno alla tavola, il nostro pane e non solo

Acqua minerale (0,75 lt) € 2,00

Su alcuni piatti, potrebbe essere applicato un supplemento di 5€ rispetto ai menù della mezza pensione o a pacchetto.


A VOLTE

CARTA DEI VINI
WINE LIST



BOLLICINE | SPARKLING WINES

Marche

"Varà" Passerina Brut, La Muròla	€ 18
Brut Rosé (Lacrima), Podere Santa Lucia	€ 25
"Garofanata" Extra-Dry, 2020, Castrum Morisci	€ 26
"Donna Giulia" Metodo Classico Rosé, Fattoria Le Terrazze	€ 35
"A.BP." Metodo Classico Rosé, 2012, Il Pollenza	€ 40
"Jurek" Metodo Classico, La Muròla	€ 30

Veneto

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG, Montelvini	€ 25
Prosecco di Valdobbiadene Brut DOCG, Nani Rizzi	€ 30

Lombardia

Couvée Prestige Edizione 44, Cà del Bosco	€ 65
Franciacorta Brut, Contadi Castaldi	€ 30
Franciacorta Rosé, Contadi Castaldi	€ 30
Franciacorta Saten 2015, Contadi Castaldi	€ 35

Trentino

"Perlè" Trento DOC, Ferrari	€ 60
-----------------------------	------



CHAMPAGNE

Brut Premier Cru, Fabrice Bertemès	€ 70
.....	
Brut Réserve, Charles Heidsieck	€ 85
.....	
Grand Cru Cuvee Valerie Brut Rosè, Secondè-Simon	€ 85
.....	
Brut Collection 242, Louis Roederer	€ 92
.....	
Blanc de Blancs (Cote de Blancs), De la Motte	€ 100
.....	
Blanc de Blanc Brut Réserve Gran Cru, Guy Charlemagne	€ 100
.....	
Brut Cristal 2013, Louis Roederer	€ 280
.....	

BIANCHI | WHITE WINES

Marche

"Le Vaglie" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Magnum 1,5L 2020, Stefano Antonucci	€ 50
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC 2020, Finochi	€ 20
"Dominè" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC 2018, Pievalta	€ 24
"Lauro" Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG 2018, Poderi Mattioli	€ 35
"Villa Bucci" Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG 2017, Bucci	€ 69
"Terra Vignata" Verdicchio di Matelica DOC 2020, Borgo Paglianello	€ 20
Verdicchio di Matelica DOC 2020, Col Paola	€ 22
"Maccagnano" Verdicchio di Matelica DOCG 2018, Gagliardi	€ 29
"Mirum" Verdicchio di Matelica Riserva DOCG 2019, La Monacesca	€ 45
"Ciprea" Offida Pecorino DOCG 2020, Simone Capecci	€ 24
"Pistillo" Offida Pecorino DOCG 2018, Poderi San Lazzaro	€ 26
"Terre Cortesi" Falerio-Pecorino dei Colli Ascolani DOC 2020, Moncaro	€ 22
"Gallicano" Falerio DOC Pecorino (Vinificato in Anfora) 2020, Castrum Morisci	€ 28
"Angera" Colli maceratesi DOC 2019, Il Pollenza	€ 27
"Camurena" Colli Maceratesi Ribona DOC 2019, Saputi	€ 32
"Brancuna" Offida Passerina DOCG 2019, San Michele a Ripa	€ 25
"Leda" Offida Passerina DOCG 2019, Cardocchia	€ 22
"Tufilla" Marche Passerina IGP 2020, Simone Capecci	€ 20
"Stella Flora" Bianco Marche IGT 2015, Maria Pia Castelli	€ 40
"Tabano Bianco" Bianco Marche IGT 2020, Montecappone	€ 32
"Padreterno" Bianco Marche IGT (Vinificato in Anfora) 2019, Castrum Morisci	€ 27

"Giulia Morichelli D'Altemps" Bianco Marche IGT 2017, La Muròla	€ 25
.....	
"Animale Celeste" Sauvignon Marche IGT 2019, Santa Barbara	€ 24
.....	
Incrocio Bruni 54 Marche IGT 2020, Finocchi	€ 22
.....	

Piemonte

Langhe Arneis DOC 2020, Cadia	€ 24
.....	

Trentino

Gewürztraminer DOC 2019, Toblino	€ 26
.....	
Müller Thurgau DOC 2019, Toblino	€ 22
.....	

Friuli-Venezia Giulia

Friulano DOC Friuli Colli Orientali 2020, Scubla	€ 32
.....	
Ribolla Gialla DOC 2019, Korsic	€ 26
.....	

Umbria

"Cervaro della Sala" Umbria IGT 2018, Marchesi Antinori	€ 75
.....	

Abruzzo

"LaBelle" Malvasia Terre di Chieti DOC 2019, Lunaria	€ 24
.....	
"Fonte Cupa" Trebbiano d'Abruzzo DOC 2020, Camillo Montori	€ 24
.....	

Campania

Greco di Tufo DOCG 2019, Feudi di San Gregorio	€ 28
.....	

ROSATI | ROSÈ WINES

Marche

Serrosè" Rosato Marche IGT2020, Verser	€ 32
"Dì Dì" Rosato Marche IGT 2019, Il Pollenza	€ 24
"Sensuade" Rosato Marche IGT 2019, Santa Barbara	€ 24
Rosato Marche IGT 2021, Marotti Campi	€ 18

Francia

"Corail" Côtes de Provence Rosé AOC 2020, Château de Roquefort	€ 42
--	------

ROSSI | RED WINES

Marche

"Sorso" Lacrima di Morro d'Alba DOC 2020, Conti di Buscareto	€ 18
Lacrima di Morro d'Alba DOC 2020, Vicari	€ 24
"Guardengo" Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC 2019, Lucchetti	€ 28
"Serrano" Rosso Conero DOC 2020, Umani Ronchi	€ 20
"Il Cacciatore di Sogni" Rosso Conero DOC 2019, La Calcinara	€ 25
"Sassi Neri" Conero Riserva DOCG 2017, Fattoria Le Terrazze	€ 42
"Montenereto" Rosso Piceno DOC 2020, Saputi	€ 18
Rosso Piceno DOC 2019, Sabbioni	€ 25
"Polisia" Rosso Piceno Superiore DOC 2018, Vallorani	€ 28
"Il Maschio da Monte" Rosso Piceno DOC 2018, Santa Barbara	€ 35

Serrapetrona DOC 2019, Alberto Quacquarelli	€ 28
.....	
"27" Offida Rosso DOCG 2015, Cardocchia	€ 32
.....	
"Cardomagno" Colli Pesaresi Sangiovese DOC 2013, Il Conventino	€ 30
.....	
"Kurni" Rosso Marche IGT 2019, Oasi degli Angeli	€ 140
.....	
"Antek" Sangiovese Marche IGT 2016, La Muròla	€ 39
.....	
Sangiovese Marche IGT 2018, Cavalieri	€ 24
.....	
"Abate Pallia" Merlot Marche IGT 2014, Saputi	€ 24
.....	
"Canovaccio" Merlot Marche IGT 2018, Col Paola	€ 25
.....	
"Testamoza" Syrah Marche IGT (Vinificato in Anfora) 2020, Castrum Morisci	€ 28
.....	
"Il Pollenza" Rosso Marche IGT 2013, Il Pollenza	€ 58
.....	
"Regina del Bosco" Rosso Marche IGT 2017, Dezi	€ 55
.....	
"Erasmus Castelli" Rosso Marche IGT 2015, Maria Pia Castelli	€ 40
.....	
"Cogito R." Rosso Marche IGT 2019, Mirizzi	€ 34
.....	
"Collefrenato" Rosso Marche IGT (Vinificato in Anfora) 2018, Castrum Morisci	€ 32
.....	
"Porpora" Rosso Marche IGT 2012, Il Pollenza	€ 24
.....	
"Rigò" Rosso Marche IGT 2012, Poderi dei Colli	€ 26
.....	
"Brunforte" Rosso Marche IGT 2013, La Muròla	€ 39
.....	

Piemonte

"Monvigliero" Barolo DOCG 2017, Cadia	€ 48
.....	
Nebbiolo d'Alba DOC 2019, Cadia	€ 30
.....	
Barbera d'Alba DOC 2020, Cadia	€ 24
.....	

Trentino

"Teroldego" Rotaliano DOC 2018, Villa Corniole	€ 29
.....	
Pinot Nero Trento DOC 2018, Toblino	€ 25
.....	

Veneto

"Costasera" Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2016, Masi	€ 85
.....	
Ripasso Valpolicella Valpantena DOC 2018, Costa Arente	€ 26
.....	

Trentino

"Sassicaia" Bolgheri Sassicaia DOC 2019, Tenuta San Guido	€ 300
.....	
Brunello di Montalcino DOCG 2013, Tenute del Cerro	€ 53
.....	
"Felciaio" Bolgheri Rosso DOC 2018, Chiappini	€ 40
.....	
"Laire" Morellino di Scansano DOCG 2018, Bruni	€ 38
.....	
Chianti Superiore DOCG 2018, Poggiotondo	€ 32
.....	

Abruzzo

"Fonte Cupa" Montepulciano d'Abruzzo DOC 2017, Camillo Montori	€ 32
.....	

Umbria

Montefalco Sagrantino DOCG 2017, Pardi	€ 40
.....	
Montefalco Rosso DOC 2019, Pardi	€ 24
.....	

Sicilia

"Mille e una Notte" Sicilia DOC Rosso, Donnafugata	€ 85
.....	

VINI AL CALICE | BY THE GLASS

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Finocchi	€ 5
.....	
"Terre Cortesi" Falerio-Pecorino dei Colli Ascolani DOC, Moncaro	€ 5
.....	
Rosato Marche IGT, Marotti Campi	€ 5
.....	
Lacrima di Morro d'Alba DOC, Conti di Buscareto	€ 5
.....	
"Serrano" Rosso Conero DOC, Umani Ronchi	€ 5
.....	
"Montenereto" Rosso Piceno DOC, Saputi	€ 5
.....	