







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 (minimo 2 porzioni)	€ 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
Extra Dry (Bianchello, Chrdonay, Malvasia), Fiorini	€ 22
Brut Rosè (Lacrima), Podere Santa Lucia	€ 25
"Garofanata" Extra-Dry, 2020, Castrum Morisci	€ 26
"Cavea" Metodo Charmat Lungo, Col Paola	€ 26
Metodo Classico Rosè, Santa Barbara	€ 30
"A.BP." Metodo Classico Rosé, 2012, Il Pollenza	€ 40
"68" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC	€ 42
Metodo Classico Extra Brut 2018, Mirizzi	
"Spirito" Metodo Ancestrale (Malvasia), La Lepre e la Luna	€ 39

Veneto

Asolo Prosecco Superiore Extra Dry DOCG, Tenuta Amadio	€ 24
"Ius Naturae" Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut DOCG 2021, Bortomiol	€ 30

Lombardia

Couvée Prestige Edizione 45 DOCG, Cà del Bosco	€ 65
Franciacorta Brut DOCG, La Fiorita	€ 35
Franciacorta Brut Satèn DOCG 2018, Mosnel	€ 49
Franciacorta Rosè Extra Brut DOCG 2018, Barone Pizzini	€ 49



Trentino

"Perlè" Trento DOC 2017, Ferrari € 60

Piemonte

"Lusarein" Colli Tortonesi Terre di Libarna Brut DOC 2020,
Ezio Poggio € 32

Francia

"Grande Cuvée" Crémant de Bourgogne AOC, Veuve Ambal € 34

CHAMPAGNE

Brut Premier Cru, Fabrice Bertemès € 70

Brut Réserve, Charles Heidsieck € 85

Grand Cru Cuvée Valerie Brut Rosè, Secondè-Simon € 85

Brut Collection 242, Louis Roederer € 92

Blanc de Blanc Brut Réserve Gran Cru, Guy Charlemagne € 100

Extra Brut Cuvée N.744, Jacquesson € 120

Brut Cristal 2013, Louis Roederer € 280

VINI 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 2021, Finochi	€ 20
"Dominè" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC 2019, Pievalta	€ 24
"Lauro" Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG 2018, Poderi Mattioli	€ 35
"Villa Bucci" Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG 2018, Bucci	€ 78
"Terra Vignata" Verdicchio di Matelica DOC 2020, Borgo Paglianello	€ 20
Verdicchio di Matelica DOC 2021, Col Paola	€ 22
"Maccagnano" Verdicchio di Matelica DOCG 2018, Gagliardi	€ 29
"Mirum" Verdicchio di Matelica Riserva DOCG 2019, La Monacesca	€ 45
"Tenuta Campioli" Bianchetto del Metauro Superiore DOC 2021, Fiorini	€ 22
Falerio Pecorino DOC, Quinti	€ 32
"Ciprea" Offida Pecorino DOCG 2020, Simone Capecci	€ 24
"Pistillo" Offida Pecorino DOCG 2019, Poderi San Lazzaro	€ 26
"Gallicano" Falerio DOC Pecorino (Vinificato in Anfora) 2021, Castrum Morisci	€ 28
"Angera" Colli maceratesi DOC 2020, 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, Carducci	€ 22
"Tufilla" Marche Passerina IGP 2021, Simone Capecci	€ 20
"Tabano Bianco" Bianco Marche IGT 2020, Montecappone	€ 32

"trebbien" Bianco Marche Trebbiano IGT 2020, Valter Mattoni	€ 40
"Padreterno" Bianco Marche IGT (Vinificato in Anfora) 2020, 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 2021, Finocchi	€ 22

Piemonte

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

Trentino – Alto Adige

"Arenis" Gewürztraminer Alto Adige DOC 2021, Kurtatsch	€ 26
"Pietramontis" Müller Thurgau Superiore Trentino DOC Valle di Cembra 2021, Villa Corniole	€ 28

Friuli-Venezia Giulia

Friulano DOC Friuli Colli Orientali 2020, Scubla	€ 32
"RjGialla" Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali DOC 2021, Tunella	€ 32

Umbria

"Cervaro della Sala" Umbria IGT 2020, Marchesi Antinori	€ 80
---	------

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

Sardegna

"Spera" Vermentino di Gallura DOCG 2021, Siddura € 28

Sicilia

"Sur Sur" Grillo Sicilia DOC 2021, Donnafugata € 26

"Sul Vulcano" Etna Bianco DOC 2020, Donnafugata €45

Germania

Riesling Haus Klosterberg 2021, Markus Molitor € 32

Nuova Zelanda

Sauvignon Blanc Wairau Reserve 2021, Saint Clair € 52

VINI ROSATI | ROSÈ WINES

Marche

"Dono" Rosato Marche IGT2021 (Vinificato in Anfora), La Lepre e la Luna	€ 40
.....	
"Serrosè" Rosato Marche IGT2021, Verser	€ 32
.....	
"Dì Dì" Rosato Marche IGT 2020, Il Pollenza	€ 24
.....	
"Sensuade" Rosato Marche IGT 2019, Santa Barbara	€ 24
.....	

Francia

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

VINI ROSSI | RED WINES

Marche

"Sorso" Lacrima di Morro d'Alba DOC 2021, Conti di Buscareto	€ 18
Lacrima di Morro d'Alba DOC 2021, Vicari	€ 24
"Guardengo" Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC 2021, Lucchetti	€ 28
"Serrano" Rosso Conero DOC 2021, Umani Ronchi	€ 20
"Il Cacciatore di Sogni" Rosso Conero DOC 2020, La Calcinara	€ 25
"Il Folle" Conero Riserva DOCG 2018, La Calcinara	€ 38
"Sassi Neri" Conero Riserva DOCG 2017, Fattoria Le Terrazze	€ 42
"Montenereto" Rosso Piceno DOC 2021, Saputi	€ 18
Rosso Piceno DOC 2020, Sabbioni	€ 25
"Polisia" Rosso Piceno Superiore DOC 2018, Vallorani	€ 28
"Il Maschio da Monte" Rosso Piceno DOC 2018, Santa Barbara	€ 35
Serrapetrona DOC 2020, Alberto Quacquarelli	€ 28
"27" Offida Rosso DOCG 2015, Cardocchia	€ 32
"Cardomagno" Colli Pesaresi Sangiovese DOC 2013, Il Conventino	€ 30
"Kurni" Rosso Marche IGT 2020, Oasi degli Angeli	€ 150
"Luna" 2018 (Montepulciano Vinificato in Anfora e Barrique) Rosso Marche IGT, La Lepre e la Luna	€ 100
"Incontro" 2020 (Vinificato in Anfora) Rosso Marche IGT, La Lepre e la Luna	€ 80
"Fiamma" 2020 (Cabernet Franc Vinificato in Anfora) Rosso Marche IGT, La Lepre e la Luna	€ 70

..... "Luna" 2020 (Montepulciano Vinificato in Anfora) Rosso Marche IGT, La Lepre e la Luna	€60
..... "Regina del Bosco" Rosso Marche IGT 2018, Dezi	€ 58
..... "Collefrenato" Rosso Marche IGT (Vinificato in Anfora) 2019, Castrum Morisci	€ 32
..... "Porpora" Rosso Marche IGT 2012, Il Pollenza	€ 24
..... "Rigò" Rosso Marche IGT 2012, Poderi dei Colli	€ 24
..... "Cogito R." Grenache Marche IGT 2021, Mirizzi	€ 34
..... "Arshura" Montepulciano Marche IGT 2019, Valter Mattoni	€48
..... "Antek" Sangiovese Marche IGT 2016, La Muròla	€ 39
..... Sangiovese Marche IGT 2018, Cavalieri	€ 24
..... "Brunforte" Merlot Marche IGT 2013, La Muròla	€ 39
..... "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
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	€ 34
.....	

Toscana

"Sassicaia" Bolgheri Sassicaia DOC 2019, Tenuta San Guido	€ 300
.....	
Brunello di Montalcino DOCG 2017, Pietroso	€ 70
.....	
"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
.....	
"Cocciapazza" Montepulciano d'Abruzzo DOC 2019, Torre dei Beati	€ 32
.....	

Umbria

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

Puglia

"Don Antonio" Primitivo Puglia IGP 2017, Coppi	€ 29
.....	
"Noir D" Nero di Troia IGT 2015, Antonio Pisante	€ 28
.....	

Sicilia

"Mille e una Notte" Sicilia DOC Rosso 2018, Donnafugata	€ 88
.....	
"L'Ottava Isola" Etna Rosso DOC, Tenuta di Castellaro	€ 39
.....	

Sud Africa

Pinotage 2018, Fleur du cap	€ 35
.....	

VINI AL CALICE | BY THE GLASS

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Finocchi	€ 5
.....	
"Leda" Offida Passerina DOCG, Cardocchia	€ 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
.....	