A VOLTE

RESTAURANT & WINE

MENÙ ALLA CARTA

PER INIZIARE...

Giro attorno all'orto
8 euro

GLUTEN FREE
VEGETARIAN

Calamaro ripieno di sé, pachino, taralli
10 euro

Lingotto di salmone, rapa, yogurt, pesto di rucola e lime
12 euro

Tartare di scottona, primizie vegetali, pan bruschetta
10 euro

A VOLTE

Scamone marinato al vino cotto, caprino, misticanza di campo
8 euro

Tagliere d’insaccati e formaggi marchigiani con sott’olio della dispensa
18 euro

Degustazione di antipasti di carne e verdure
20 euro

Degustazione di antipasti di mare
24 euro

A VOLTE

. . . NON SOLO PASTA. . .

Cappellacci di pollo in potacchio, pomodoro al rosmarino, pane dorato
12 euro

Risotto Carnaroli riserva San Massimo al cacio pepe e cozze, scampi e limone
14 euro

GLUTEN FREE

A VOLTE

Spaghetti Regina dei Sibillini, pomodoro verde, guanciale, finocchietto e pecorino
11 euro

Tortelli ripieni di branzino, limone, guazzetto e mazzancolle
14 euro

Paccheri ripieni di ricotta di pecora dei Sibillini, mille punti di verdure e basilico
12 euro

VEGETARIAN

. . . PER CONTINUARE. . .

Maialino da latte, patate tornite, cenere vegetale e tartufo nero estivo
18 euro

GLUTEN FREE

Faraona in due cotture, albicocca alla brace, pan brioche
18 euro

Polpo, topinambur, nocciole e pimpinella
20 euro

A VOLTE

Scaloppa di ombrina in manto di mais, centrifuga di pomodoro, zucchine alla scapece

20 euro

GLUTEN FREE

Melanzana e melanzana, pomodorini confit, olio al rosmarino

14 euro

VEGETARIAN

. . . . PINSA GOURMET

Regina Margherita con mozzarella di bufala
12 euro

VEGETARIAN

Mortadella Re Norcino, cruditè di gamberi, limone, pistacchi e stracciatella
14 euro

Giardino di verdure cotte, crude, marinate con mozzarella di bufala
10 euro

VEGETARIAN

. . .DOLCI RICORDI

Pensando a te: eclair, pistacchio e amarene
8 euro

Interpretazione della cheesecake, vaniglia, morici
8 euro

Estate: esplosione di cioccolato bianco, cremoso esotico, mango
8 euro

Essenziale: crostata moderna, cocco e fragole
8 euro

A VOLTE

Infanzia: cioccolato, crema di latte, miele e albicocche
8 euro

Tagliata di frutta
6 euro

GLUTEN FREE

A VOLTE

Servizio e coperto sono inclusi
con il nostro pane di pasta madre fatto in casa.

Acqua 75cl 2 euro

In mancanza del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

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.

A VOLTE

RESTAURANT & WINE

CARTA DEI VINI

A VOLTE

BOLLICINE

Marche

Passerina Spumantizzata Extra Dry, Poderi dei Colli
18 euro

Passerina Spumantizzata Brut "Varà", La Muròla
18 euro

Bianco Brut (Verdicchio), Conti di Buscareto
25 euro

Rosé Brut (Lacrima di Morro d'Alba), Conti di Buscareto
25 euro

Verdicchio di Matelica "Càvea", Col Paola
26 euro

Spumante Extra-Dry "Garofanata", Castrum Morisci
26 euro

Metodo Classico Rosè "Donna Giulia", Fattoria Le Terrazze
35 euro

Metodo Classico "Jurek", La Muròla
30 euro

A VOLTE

Veneto

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG, Montelvini
25 euro

Lombardia

Franciacorta Brut, Contadi Castaldi
30 euro

Franciacorta Rosé, Contadi Castaldi
30 euro

Franciacorta Saten, Contadi Castaldi
35 euro

CHAMPAGNE

Brut (Cote de Blancs), De la Motte
69 euro

Blanc de Blancs (Cote de Blancs), De la Motte
100 euro

A VOLTE

VINI BIANCHI

Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC, Conti di Buscareto
16 euro

15| Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC, "Bianco Perla", Poderi Laila
20 euro

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC, La Staffa
24 euro

Verdicchio di Matelica DOC, Collestefano
20 euro

Verdicchio di Matelica DOC, Gagliardi
21 euro

A VOLTE

Verdicchio di Matelica DOC, Col Paola
22 euro

Verdicchio di Matelica DOCG
“Maccagnano”, Gagliardi
29 euro

Offida Pecorino DOCG “Fenesia”, Terra Fageto
22 euro

Offida Pecorino DOCG "Pistillo", Poderi San Lazzaro
26 euro

Offida Pecorino DOCG "Pecus", Cardocchia
22 euro

Falerio-Pecorino dei Colli Ascolani DOC
“Terre Cortesi”, Moncaro
22 euro

Falerio dei Colli Ascolani DOC
"Lafrenios", Lumavite
18 euro

A VOLTE

Falerio DOC Pecorino "Gallicano" (Vinificato in Anfora), Castrum Morisci
28 euro

Colli Maceratesi DOC "Angera", Il Pollenza
24 euro

Offida Passerina DOCG “Leda”, Cardocchia
22 euro

Marche Passerina IGT “Letizia”, Terra Fageto
18 euro

Marche Bianco IGT "Stella Flora", Maria Pla Castelli
40 euro

Sauvignon Marche IGT "Animale Celeste", Santa Barbara
24 euro

Marche Bianco Chardonnay IGT “AquaSalata”, Le Colline
18 euro

A VOLTE

Marche Bianco Ribona IGT “Adele”, Le Colline
18 euro

Marche bianco IGT "Padreterno" (Vinificato in Anfora), Castrum Morisci
27 euro

Marche Bianco IGT "Giulia Morichelli D'Altemps", La Muròla
25 euro

Marche Bianco IGT "Telusiano", Rio Maggio
20 euro

A VOLTE

Trentino A. A.

Gewürztraminer DOC, Toblino
26 euro

Müller Thurgau DOC, Toblino
22 euro

Veneto

Ribolla Gialla DOC, Korsic
26 euro

Abruzzo

Malvasia Terre di Chieti “LaBelle”, Lunaria
24 euro

Campania

Greco di Tufo DOCG, Feudi di San Gregorio
28 euro

A VOLTE

VINI ROSATI

Marche

Marche Rosato IGT "Dì Dì",
Il Pollenza
24 euro

Marche Rosato IGT “Sensuade”,
Santa Barbara
22 euro

Marche Rosato IGT “Fos”, Lumavite
20 euro

A VOLTE

VINI ROSSI

Marche

Lacrima di Morro d'Alba DOC,
Conti di Buscareto
18 euro

Lacrima di Morro d'Alba DOC Superiore
"Compagnia", Conti di Buscareto
26 euro

Rosso Conero DOCG "Serrano", Umani
Ronchi
20 euro

Rosso Conero DOC "Marro",
Alberto Serenelli
30 euro

Conero Riserva DOCG "Sassi Neri", Fattoria Le
Terrazze
42 euro

Rosso Piceno DOC "Colle del Buffo",
Terre Fageto
20 euro

A VOLTE

Rosso Piceno Sangiovese DOC "Testamozza" (Vinificato in Anfora), Castrum Morisci
28 euro

Rosso Piceno DOC “Granarijs”, Rio Maggio
25 euro

Rosso Piceno DOC “Il Maschio da Monte”, Santa Barbara
35 euro

Offida Rosso DOCG “27”, Cardocchia
32 euro

Colli Pesaresi Sangiovese DOC “Cardomagno”, Il Conventino
35 euro

Marche Sangiovese IGT “Antek”, La Muròla
39 euro

Marche Sangiovese IGT “Vittorio”, Le Colline
18 euro

Marche Merlot IGT “Abate Pallia”, Saputi
24 euro

A VOLTE

Marche Merlot IGT "Canovaccio", Col Paola
25 euro

Marche Syrah IGT “Testamozza” (Vinificato in Anfora), Castrum Morisci
28 euro

Marche Rosso IGT “Collefrenato” (vinificato in anfora), Castrum Morisci
28 euro

Marche Rosso IGT “Erasmo Castelli”, Maria Pia Castelli
40 euro

Marche Rosso IGT “Vidacilius”, Lumavite
24 euro

Marche Rosso IGT “SessantadiTino oltre le Mura”, Lumavite
24 euro

Marche Rosso IGT “Rubeo”, Rio Maggio
27 euro

Marche Rosso IGT “Rigò”, Poderi dei Colli
26 euro

Marche Rosso IGT “Brunforte”, La Muròla
39 euro

A VOLTE

Piemonte

Barbaresco DOCG, Ceretto
50 euro

Toscana

Bolgheri Rosso DOC “Felciaino”, Chiappini
40 euro

Chianti Colli Senesi DOCG,
Tenute del Cerro
20 euro

Nobile di Montepulciano DOCG, Tenute del Cerro
24 euro

Brunello di Montalcino DOCG, Tenute del Cerro
53 euro

Abruzzo

Montepulciano d’Abruzzo DOC
“Morrecine”, Collefrisio
28 euro

Trentino A.A.

Trento DOC Pinot Nero, Toblino
25 euro