



MENU 2021



La brigata di cucina e di sala vi ringrazia  
per averci preferito.

Vi prenderemo per mano per farvi scoprire  
la nostra terra attraverso i nostri piatti.

Vogliamo farvi assaporare la passione e lo studio  
che si nascondono in ogni portata.

Dietro ogni prodotto c'è la storia delle aziende agricole del luogo, che con dedizione al lavoro  
ci regalano il loro frutto, segno del tempo che passa.

Seguiamo le stagioni e il clima, rispettando il calar del sole.

Vi chiediamo cortesemente di informarci  
di vostre intolleranze alimentari o di vostre  
particolari esigenze al momento dell'ordine.

Sarà nostra premura elaborare una proposta diversa.

The kitchen brigade, the parlour maids and the maitre thank you  
for preferring our restaurant.

We will take you by the hand to make you discover  
our land through our dishes.

We want you to enjoy passion and study  
that hide in every course.

Behind each product there is the history of the local farmhouses, which with dedication to work  
they give us their fruit, a sign of time going by.

We follow the seasons and the climate, respecting the sunset.

We kindly ask you to inform us  
of your food intolerances or yours  
special needs when ordering.

We will take care of a different proposal.

**Chef Davide Canella**



## LA DEGUSTAZIONE

### TASTING MENU

LA DEGUSTAZIONE PER LA SUA COMPLESSITA' VIENE SERVITA PER L'INTERO TAVOLO

*THE TASTING MENU WILL BE SERVED FOR THE ENTIRE TABLE*

### TARTUFO NERO QUATTRO PORTATE

*FOUR COURSES BLACK TRUFFLE MENU*

I PIATTI VERRANNO SCELTI DALLO CHEF  
IN PIENO RISPETTO DELLE ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

*THE DISHES WILL BE CHOSEN BY THE CHEF  
IN FULL COMPLIANCE WITH ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS*

€ 62 P.P.

### CINQUE PORTATE

*FIVE COURSES*

I PIATTI VERRANNO SCELTI DALLO CHEF  
IN PIENO RISPETTO DELLE ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

*THE DISHES WILL BE CHOSEN BY THE CHEF  
IN FULL COMPLIANCE WITH ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS*

€ 60 P.P.



Tutte le paste fresche ed il pane al lievito madre sono di nostra produzione, realizzate con farine del molino Bongiovanni.

*All the fresh pasta and sourdough bread are our production, made with the Molino Bongiovanni's flour.*

## ANTIPASTI

### STARTERS

#### Uovo CBT

€ 15

Cavolo liquido e aria di pane al lievito madre e tartufo 1,3

*Organic soft boiled egg 63°, liquid cabbage and bread foam 1,3*

#### “Tonno” di Gallina

€ 15

Giardiniera di verdure in agrodolce della nostra dispensa e le sue salse 9

*Chicken "Tuna", pickled sweet and sour vegetables from our pantry and its sauce 9*

#### Selezione di Salumi e Formaggi

€ 17

Salumi IGP e formaggi Beltrami, confettura “ Si.Gi.” 7

*Selection of Igp cured meats from Marche and "Beltrami cheeses, Si.Gi. Jams 7*

#### Coniglio in Porchetta

€ 16

Salsiccia, finocchietto, pancetta, funghi

*Rabbit "Porchetta", sausage, fennel, bacon and mushrooms*



#### Capesante


€ 18

Leggermente scottate, zucca, spugna alle erbe e caviale di lavarello 1,4, 14


*Lightly stir-fried scallops, pumpkin, herbs sponge and whitefish caviar 1,4,14*

PRIMI PIATTI  
PASTA DISHES

**Zuppa di Lenticchie**   € 15  
Seppia scottata e polvere di olio alla pancetta affumicata 14  
*Lentils' soup, seared cuttlefish and smoked bacon oil powder 14*

**Risotto Carnaroli**  € 16  
Az. Riso Buono, zafferano di Matelica, pepe lungo e ciauscolo 7  
*Carnaroli rice aged 12 month, Matelica saffron, pepper and Ciauscolo lgp salami 7*

**Tonnarello di Barbabietola** € 16  
Crema di daikon, rafano, terra di birra, tartare di cervo 1,3,7  
*Beetroot fresh spaghetti, daikon cream, beer land, venison tartare 1,3,7*

**Ravioli**  € 16  
Patate di Colfiorito, formaggio in foglia di fico, brodo di spugnole 1,3,7  
*Ravioli with potatoes, cheese in fig leaf, morel broth 1,3,7*

**Spaghetti Senatore Cappelli** € 16  
Prezzemolo, patate, cozze, trota di Sefro e colatura di alici di Cetara 1,3,4,14  
*Spaghetti, parsley, potatoes, mussels, Sefro trout, and anchovy sauce 1,3,4,14*

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

#### Baccalà in Olio Cottura

€ 20

Spuma di patate viola, broccoli al burro nocciola 4, 7

*Cod fish in cooking oil, purple potatoes mousse, broccoli with hazelnut butter 4, 7*

#### Piccione al Ginepro

€ 20

Coscia croccante, pralina di fegatino, cavolo nero 3

*Juniper Pigeon breast, crispy leg with liver praline and black cabbage 3*

#### Fegato di Vitello & Foie Gras di Anatra

€ 20

Alloro, cipolla di Cannara fondente e fava tonka

*Veal liver and duck foie gras, bay leaf, dark Cannara onion and tonka bean*

#### Cervo

€ 20

Filetto, lardo aromatico, bietola al carbone di porri

*Sirloin of deer, charcoal artichokes of leeks*

#### Autunno nel Bosco

Funghi e...

€ 18

*Mushrooms and...*

## FORMAGGI

### CHEESES

#### Selezione di formaggi “Beltrami”

€ 18

fresco, stagionato ed erborinato 7

*Selection of cheeses, fresh, aged and blue 7*

## DESSERT

#### Caffè e Varnelli

€ 10

Stecco al caffè con copertura al cioccolato bianco e aria al Varnelli 3,7

*Coffee stick with white chocolate and Varnelli air 3,7*

#### Autunno

€ 10

Vellutata di marroni, gel di pompelmo, gelato alla crema di marroni,

shortbread, composta di agrumi 3,7

*Chocolate cake, sandblasted nuts, “Caramelia” chocolate ganache, sour cherry ice cream 3,7,8*

#### Pera Martin Sec

€ 10

Vin brûlé, crema pasticcera speziata 3,7

*Pear cooked with mulled wine, spiced custard 3,7*

#### Il nostro Tiramisù

€ 10

Crema al mascarpone, nocciola, cardamomo, crumble al cioccolato,

gelato allo zabaione e liquore alle giuggiole 1,3,7,8

*Mascarpone cheese, hazelnut and cardamom cream, chocolate crumble, zabaione Ice cream and jujube liquor 1,3,7,8*

#### Cre moso al Pistacchio

€ 10

Cioccolato bianco, sorbetto alle fragole, spugna al pistacchio, 1,3,7,8

*Creamy pistachio, white chocolate, strawberry sorbet, pistachio sponge 1,3,7,8*

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

### List of 14 Allergens

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze  
(allegato II Reg. UE 1169/2011)



1 Cereali contenenti glutine  
*1 Cereals contains gluten*



2 Crostacei e prodotti a base di crostacei  
*2 Crustaceans and products containing crustaceans*



3 Uova e prodotti a base di uova  
*3 Eggs and products containing eggs*



4 Pesce e derivati  
*4 Fish and product containing fish*



5 Arachidi e prodotti a base di arachidi  
*5 Peanuts and products containing peanuts*



6 Soia e prodotti a base di soia  
*6 Soya and products containing soya*



7 Latte e prodotti a base di latte  
*7 Milk and products containing milk*



8 Frutta a guscio  
*8 Nuts*



9 Sedano e prodotti a base di sedano  
*9 Celery / Celeriac*



10 Senape e prodotti a base di senape  
*10 Mustard and products containing mustard*



11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo  
*11 Sesame seeds and products containing sesame seeds*



12 Anidride solforosa  
*12 Sulphur dioxide (Sulfites)*



13 Lupini e prodotti a base di lupini  
*13 Lupin and products containing lupin*



14 Molluschi e prodotti a base di molluschi  
*14 Shellfish and products containing shellfish*

Alcuni ingredienti indicati nel menù potrebbero essere surgelati all'origine dal produttore, oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Per allergie o intolleranze specifiche si prega di rivolgersi al personale. Alcuni piatti o bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n. 1169/2011. Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita tabella oppure chiedere al personale di servizio.

The ingredients shown on the menu are frozen at the origin by the manufacturer or are subjected to on-site abatement at negative temperature to guarantee their quality and safety, as described in the procedures of the Haccp Plan pursuant to EC Regulation 852/04. For allergies or specific intolerances, please contact the staff. Certain dishes or beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation n. 1169/2011. For further information on ingredients and allergens, please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff.

Gluten Free  Vegetariano 