



*Ristorante I Due Angeli*

## Menu Autunno 2018

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 nasconde 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 portarci a conoscenza delle vostre intolleranze alimentari e delle vostre esigenze al momento dell'ordine.

Sarà nostra premura elaborare una proposta diversa.

Executive Chef  
Paolo Paciaroni

\*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco;

\*\*per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

 Gluten Free  Vegetariano

# Menu Degustazione

## “Il Borgo”

Percorso attraverso la cucina autunnale del ristorante i due Angeli.



Lo Chef con la sua brigata vi accompagnerà alla scoperta del gusto della tradizione marchigiana: cinque portate per deliziare il palato con cura e raffinatezza. Dall'antipasto al dolce un'esplosione di sapori che raccontano i prodotti legati al nostro territorio, rivisitati attraverso i ricordi e la passione.

€ 52,00



Dalla nostra cantina, potrete apprezzare al meglio, una selezione di tre vini scelti in abbinamento alle portate con servizio al calice.

€ 16,00

\*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco;

\*\*per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

 Gluten Free  Vegetariano

## ANTIPASTI

### Coniglio in porchetta secondo noi

Lombetto di coniglio cotto a bassa temperatura, corallo di finocchietto, aglio nero, guanciaie

€ 10,00

### C'era una volta la gallina

Insalata di gallina all'olio nuovo, il suo paté, giardiniera al ginepro e alloro

€ 12,00

### Frutto della terra

Crema di topinambur in osmosi di rape, sesamo nero ed erbe trovate

€ 10,00

### Baccalà in addobbo (ricetta tipica maceratese di Antonio Nebbia)

Scaglie di baccalà in olio cottura, la sua aria, olive strinate con arancia e crema d'olive verdi \*

€ 14,00

### L'uovo affogato

Crema di pane, uovo poché, riduzione di vino cotto, carta musica alla soia e fiocchi di sale rosa

€ 12,00

### Carosello di insaccati e formaggi marchigiani

Tagliere di insaccati dell'Az. Ag. Sa.di.Fa., pecorini dell'Az. Ag. Beltrami, confettura Si.Gi. e sottoli della dispensa

€ 18,00

\*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco;

\*\*per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

## PRIMI PIATTI

### Cappellacci in autunno

Cappellacci ripieni di costine di maiale marinate alla birra, crema di lenticchie e croccante di lenticchie

€ 14,00

### Il grano perduto dell'entroterra

Spaghetti senatore cappelli di Carla Latini, pecorino di due stagioni, pepe tostato e salvia

€ 12,00

### Ravioli in classe

Ravioli chiusi a mano, ripieni di patate e ciauscolo, erba cipollina, limone pane, burro e ciauscolo

€ 14,00

### Verdure 9 + 1

Minestrone all'italiana con infuso odoroso

€ 12,00

### Risotto in riva al fiume

Risotto carnaroli riserva San Massimo, crema di erbe di campagna amare, pecorino dolce e trota

€ 14,00

### La tradizione maceratese della domenica

Gnocchi di patate di Colfiorito, ragù di un tempo con maiale, manzo, vitello, salsiccia, pollo e maggiorana

€ 12,00

\*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco;

\*\*per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

## SECONDI PIATTI

### Quaglia nella vigna

Quaglietta al forno, patate e nocciole, uva e il suo mosto e ginepro

€ 17,00

### Ceci bio<sup>4</sup>

Cre moso di ceci, la sua aria, polpette di ceci e ceci al rosmarino

€ 14,00

### Omaggio al maestro pesarese Rossini

Filetto di vitello, tartufo, foie-gras, pane tostato al burro e fondo bruno

€ 27,00

### Maialino '18

Filetto di maialino, patate duchessa alla liquirizia, gel di cipolla bruciata, cotenna croccante e funghi pleurotes

€ 18,00

### Baccalà carbonaro

Baccalà morbido, spugna d'uovo, chips di guanciale, la sua pelle soffiata e alloro \*

€ 20,00

### Vitello al cubo

Vitello bianco cotto a bassa temperatura, sedano rapa arrostito e la sua crema montata ed erbe di campagna liquide

€ 17,00

\*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco;

\*\*per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

# DESSERT

## Non solo nocciole . . .

Cake al pralinato di nocciole, gel di passion fruit e limetta \*

€ 8,00

## Vicino all'Equatore

Mousse delicata ai tre cioccolati, biscotto lodigiano al cioccolato e briciole di mirtilli ghiacciati \*

€ 8,00

## Pan perduto: il dolce di un tempo

Rivisitazione di una ricetta tipica con pane soffice, zucchero cannella, uova e latte

€ 8,00

## Attraverso il Mediterraneo

Biscotto arioso al cioccolato, bavarese al pistacchio e arancia

€ 8,00

## Profumi d'autunno

Crostatina di mandorle, crema di castagne, marron glacé e loto

€ 8,00

## Platò di formaggi freschi e stagionati

Selezione di formaggi italiani freschi e stagionati, confettura e miele

€ 15,00

\*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco;

\*\*per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

# Le eccellenze del territorio marchigiano

## Il salame “ CIAUSCOLO ” – Azienda Agricola “Sa.Di.Fa.”

È un salame spalmabile, costituito da un impasto di carne di maiale con l'aggiunta di sale, spezie, con l'aggiunta di vino. Nell'antichità, spalmato su piccole fette di pane, rappresentava una parte della razione del legionario romano.

## I formaggi - Gastronomia “Beltrami”

Sono i nostri cavalli di battaglia: il Pecorino Stagionato in Fossa l'“Ovillis Ambrosia”, i pecorini conciati con foglie di Noce, i Pecorini stagionati nelle Vinacce di Uve Montepulciano, e il Pascio di Fontecorniale (Cru di Latte lavorato a crudo senza pastorizzazione) La nostra grande forza è essere noi stessi, controllare l'intera filiera di produzione, non delegare i passaggi della qualità, avere grande capacità di lavorare ancora con le mani e con gli occhi, con l'amore e la passione delle persone.

## La pasta “Carla Latini”

Trucioli, Spaghetti Cappelli La pasta di Carla Latini si chiama 600.27. Ha scelto grani duri tenaci per creare una semola dorata, omogenea e vellutata. Ha utilizzato le classiche trafile in bronzo e un'essiccazione a bassa temperatura per conservarne i valori.

## Il Miele di “Luca Bianchi”

Giovane realtà, nata tra le campagne fabrianesi, dove si producono eccellenze, dando valore a tutto ciò che la natura offre. La parola d'ordine è una sola: qualità.

La nostra 'mission possibile'? Portiamo il miglior miele sulle migliori tavole italiane, inserendo i nostri prodotti in un mercato dov'è richiesta solamente la qualità massima! Questa nostra ambizione la applichiamo fin dal processo di produzione su tutti i nostri prodotti, con controlli qualità e certificati di analisi.

## La trota di Sefro – allevamento “Eredi Rossi”

L'Erede Rossi Silvio è oggi una delle più grandi società attive nel ramo dell'acquacoltura Dal 1947, anno in cui il fondatore Silvio Rossi iniziò ad allevare trote a Sefro nell'entroterra marchigiano, l'azienda è cresciuta ad un ritmo prodigioso, capitalizzando esperienza di anno in anno.

## L'Olio Extravergine di Oliva italiano – “Azienda Agraria Viola”

### TRADIZIONE

Ti guardi intorno e non capisci chi tra terra e pietra ha il sopravvento nel custodire olivi secolari. Piante cresciute su terreni sassosi e calcarei molto permeabili, posti a 300/400 metri di altitudine, parsimoniose nella forma e nella produzione del frutto, curate e toccate solo dalle mani dell'uomo.

Molteplici i suoi utilizzi in cucina, base per cottura e mantecatura di paste e riso in padella, marinate di tonno, molluschi gratinati e minestrone di verdure. Ideale con radicchio alla griglia, pinzimonio, insalate di carciofi con scaglie di parmigiano, ragù di carne e frittura di pesce.

### NUOVO

Limpido di un colore verde smeraldo, profumi intensi di una vegetazione ricca, un sapore deciso... è l'olio nuovo. Il primo olio extra vergine di oliva, frutto di un'accurata selezione varietale di olive raccolte al giusto grado di maturazione. La filtrazione del prodotto garantisce una migliore conservazione nel tempo, mantenendo intatte le caratteristiche nutrizionali e organolettiche. La sua freschezza si esprime al meglio a crudo sulle classiche bruschette e panzanelle umbre; ideale su un'insalata di pomodorini e origano. È straordinario per passate di ceci con gamberi di fiume e minestre di fagioli borlotti; si abbina a carpacci di tonno rosso, carni di chianina ai ferri; esalta la pizza al rosmarino.

\*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco;

\*\*per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.