



# ALLERGENI

**SE SOFFRI DI ALLERGIE OD INTOLLERANZE ALIMENTARI  
SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRÀ METTERTI IN  
CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI  
AI QUALI SEI ALLERGICO OD INTOLLERANTE.**

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorasa o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.



Ogni informazione aggiuntiva richiesta verrà fornita  
mediante l'esibizione di idonea documentazione



## Menù Degustazione a... Pesce

**Insalatina di mare tiepida con Legumi**

**Gnocchi e Canocchie**

**Spigola arrostita, fricò di Verdure e Panna acida**

**Predessert**

**Tris di stecchi**

**BEVANDE ESCLUSE**

**MINIMO DUE PERSONE**

**28.00**

## Menù Degustazione a... Carne

**Carpaccio di Manzo marinato**

**Passatelli Funghi e Nocciole tostate**

**Faraona ripiena**

**Predessert**

**Torta di Mele su crema Inglese**

**BEVANDE ESCLUSE**

**MINIMO DUE PERSONE**

**24.00**

# Proposte autunnali



## ANTIPASTI

<b>Insalatina di Porcini, Sedano, Grana e Citronette</b>	<b>12.00</b>
<b>Porcini Trifolati Aglio e Prezzemolo</b>	<b>12.00</b>
<b>Porcini Grigliati</b>	<b>14.00</b>

## PRIMI PIATTI

<b>Tagliatelle ai Porcini</b>	<b>14.00</b>
<b>Risotto ai Porcini</b>	<b>minimo due p 12.00</b>

## SECONDI PIATTI

<b>Filetto ai Porcini</b>	<b>28.00</b>
---------------------------	--------------

## ANTIPASTI

<b>Crostini al Tartufo</b>	<b>20.00</b>
<b>Frittatina al Tartufo</b>	<b>20.00</b>
<b>Carpaccio di Filetto al Tartufo</b>	<b>24.00</b>

## PRIMI PIATTI

<b>Tagliolini, Burro e Tartufo</b>	<b>24.00</b>
<b>Passatelli con Fonduta e Tartufo</b>	<b>24.00</b>
<b>Tortellini in brodo e Tartufo</b>	<b>24.00</b>

## SECONDI PIATTI

<b>Filetto al Tartufo</b>	<b>34.00</b>
---------------------------	--------------

# Proposte dal Mare



## ANTIPASTI

<b>Insalatina di mare tiepida e Legumi</b>	<b>10.00</b>
<b>Branzino marinato all'Arancio e Finocchio</b>	<b>10.00</b>
<b>Mazzancolla nostrana e Zucca cotta</b>	<b>10.00</b>
<b>Capasanta, Funghi e Patata viola</b>	<b>12.00</b>
<b>Degustazione a Pesce</b>	<b>18.00</b>

## PRIMI PIATTI

<b>Strozzapreti Vongole e Broccoletti</b>	<b>11.00</b>
<b>Passatelli al Ragù di mare bianco</b>	<b>11.00</b>
<b>Gnocchi e Canocchie</b>	<b>11.00</b>
<b>Tagliolino Sogliole e Limone</b>	<b>12.00</b>
<b>Risotto di mare</b>	<b>minimo due persi 10.00</b>

## SECONDI PIATTI

<b>Spiedini di Gamberi e Calamari</b>	<b>Cada 4.00</b>
<b>Frittura di Pesce salsa Yogurt e marmellata di Limo</b>	<b>14.00</b>
<b>Branzino arrostito, fricò di Verdure e Panna acida</b>	<b>16.00</b>
<b>Tagliata di Tonno, Rosmarino e Sale grosso di Cerv</b>	<b>18.00</b>
<b>Assortimento di Pesci alla brace</b>	<b>22.00</b>

# Proposte dalla Terra



## ANTIPASTI

Uovo fritto salsa Taleggio e spinaci	8.00
Guancia di Vitello e crema di Patate Americane	10.00
Salumi affettati a mano	Da allevamenti nos 10.00
Tagliere di Formaggi e confetture di nostra produzi	14.00
Degustazione Carne	16.00

## PRIMI PIATTI

Tagliatelle Ragù di Papera	10.00
Gnocchi Ragù bianco di Marchigiana	10.00
Passatelli Funghi e Nocciole tostate	10.00
Passatelli in brodo di Cappone	10.00
Ravioli ripieni di Scamorza e Radicchio Trevigiano l	11.00
Tortellini in crema di Parmigiano	12.00
Tortellini al brodo di Cappone	12.00

## SECONDI PIATTI

Costata di Marchigiana	All' e	5.00
Fiorentina di Marchigiana	All' e	5.50
Costata di Angus	All' et	8.00
Fiorentina di Angus	All' et	8.50
Faraona ripiena		10.00
Grigliata assortita		15.00
Agnello alla brace		15.00
Tagliata Rosmarino e Sale grosso di Cervia		17.00
Tagliata Cipolla rossa di Tropea		17.00
Filetto alla griglia o alla Giulio Cesare		20.00
Chateaubriant e salsa Bernese	per due per	45.00
Tartare di Vitellone	per due pers	45.00

## Contorni



<b>Insalata dell'orto</b>	<b>3.50</b>
<b>Verdure cotte</b>	<b>4.00</b>
<b>Patate arrosto</b>	<b>4.00</b>
<b>Patate Fritte</b>	<b>5.00</b>
<b>Fricò di Verdure</b>	<b>5.00</b>
<b>Fantasia di contorni</b>	<b>7.00</b>
<b>Radicchio trevigiano dop alla griglia</b>	<b>8.00</b>

## Dessert

<b>Mix di dolci</b>	<b>10.00</b>
<b>Dolci della casa</b>	<b>3.50</b>
<b>I quattro tiramisù</b>	<b>5.00</b>
<b>Torta di mele su crema Inglese</b>	<b>5.00</b>
<b>Mascarpone e Nutella</b>	<b>5.00</b>
<b>Tris di stecchi</b>	<b>6.00</b>
<b>Tortino al Cioccolato</b>	<b>6.00</b>
<b>Degustazione di Sorbetti</b>	<b>4.00</b>

# **Menù** PER TUTTI QUELLI CHE VOGLIONO CRESCERE !!!

## **PIATTO UNICO**

**Gnocchi pasticciati**

**Cotolotta**

**Patatine fritte**

**€ 13.00**

**Gelato omaggio**

## **Colazioni di Lavoro**

**(ESCLUSO FESTIVI E PREFESTIVI)**

**Bis di primi**

**Secondo di carne con contorno**

**Dessert con caffè**

**16,00 (bevande escluse)**

# I Nostri Prodotti

## LE CARNI:

ICAM SRL

Mercatello sul Metauro (PU)

## PESCE:

CHEF PRONTO SERVICE

San Clemente (RN)

SENA GALLICA

Senigallia (AN)

SEA SERVICE

Senigallia (AN)

## FORMAGGI:

CUBIA

Cattolica (RN)

GASTRONOMIA BELTRAMI

Cartoceto (PU)

## FRUTTA E VERDURA:

ORTOFRUTTA BUGUGNOLI

Marotta (PU)

## ANIMALI DA CORTILE

PREGNOLATO FRANCESCA

Montecarotto (AN)

## OLIO:

FRANTOIO OLEARIO A. MARCOLINI

Monteciccardo (PU)

## PANE:

DI NOSTRA PRODUZIONE

COPERTO 2.00

PIADINA FATTA IN CASA 1.00

In mancanza di prodotti freschi, possono essere usati,  
prodotti congelati di prima qualità.



# Vendita al Dettaglio

## SALUMI DA MAIALI NOSTRANI

Salame	AL KG	20.00
Prosciutto	AL KG	50.00
Lonza	AL KG	20.00

## PASTA TIRATA AL MATTARELLO

Gnocchi	AL KG	10.00
Tagliatelle	AL KG	13.00
Tortellini	AL KG	28.00

## PANETTERIA NOSTRANA

Pane	AL KG	5.00
Grissini	AL KG	14.00
Piadina	CDU	1.00

## ESTRATTI

Olio	AL LT	12.00
Olio "Frantoio Marcolini"	500 ML	12.00
Aceto Balsamico	250 ML	30.00
Liquirizia	1 LT	16.00

## CARNI AL TAGLIO

Costata	AL KG	25.00
Fiorentina	AL KG	32.00
Filetto	AL KG	40.00