

Cucina • Camere • Fattoria Didattica • Agricoltura Biologica



Cucina • Camere • Fattoria Didattica • Agricoltura Biologica



La nostra è una **cucina con orto** ed il nostro filo conduttore è l'utilizzo di **materie prime d'eccellenza**, accuratamente selezionate nel rispetto delle stagioni.

Siamo un'azienda agricola biologica ed è forte il nostro legame con la terra.

Prediligiamo tecniche che non coprano l'ingrediente ma che, al contrario, ne esaltino le caratteristiche peculiari.

ANTIPASTI

- Panzanella liquida con erbe, ortaggi e pane croccante
- Fiori di zucca farciti con ricotta bio, crema di peperoni e pomodorino confit
- Battuta di vitellone marchigiano con crema di fagiolini e parmigiano
- Crocchetta di baccalà con salsa di alici e capperi

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

La degustazione è un percorso di assaggi degli antipasti presenti in carta e si intende per una persona. Da richiedere minimo due porzioni in uno stesso tavolo.

PRIMI PIATTI

*La pasta fresca, che tiriamo a mano, è fatta con farina e uova bio.

- Spaghetto “Regina dei Sibillini” con burro, parmigiano 30 mesi
e tartufo nero estivo
14
- Mezzemaniche “Regina dei Sibillini” con sugo di melanzane e fior di finocchio, melanzane fritte e polvere di pomodoro e capperi
12
- Gnocchi con crema di zucchine, zafferano, fiori di zucca e ricotta salata **12**
- Tagliatelle alla canapa con ragù di pecora ed erbe selvatiche
12
- Vincisgrassi alla maceratese
12

SECONDI PIATTI

- Oca arrosto con patate, il suo patè e collo ripieno
18
- Coniglio fritto, maionese e insalata di misticanza e fiori
17
- Controfiletto di marchigiana con carote al varnelli e salsa di pomodoro arrosto
17

- Cotoloetta di legumi frita, bietoline al limone, crema di yogurt e zafferano

15

- Degustazione di formaggi (az. agr. Piandelmedico, Cau e Spada, Beltrami, Scolastici) secondo disponibilità, lonzino di fico , e confetture di nostra produzione

12

- Degustazione di salumi marchigiani e salame di Fabriano



11

CONTORNI DELL'ORTO

5

Pane di pasta madre con farine bio macinate a pietra e coperto.

2.5

MENU' DEGUSTAZIONE

35

4 piatti a scelta della cucina coperto incluso, il menu è inteso per tutto il tavolo.

Abbinamento di **3** calici di vino **13.00** euro



Presidio Slow Food®

I Presidi Slow Food sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire,

valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

PIZZA

Farina integrale e tipo 1 macinate a pietra, lievito madre vivo, tempo e amore: ecco la nostra pizza.

Consigliamo la condivisione per assaggiare più gusti

- Margherita con Bufala a crudo
12
- Margherita con mozzarella fiordilatte e origano
9
- Rossa, stracciatella e alici sott'olio di San Benedetto
13
- Cescia con erbe ripassate, semi e pecorino dei Sibillini
11
- Bianca con mozzarella, fiori di zucca, zucchine e stracchino
11
- Crescia con stracciatella e culatello marchigiano
13
- Rossa all'amatriciana con guanciale, pecorino e pepe
12

La nostra cucina segue la stagionalità dei prodotti e la disponibilità delle materie prime che noi e le piccole aziende locali produciamo, dunque il nostro menù non è fisso ma segue proprio questa disponibilità che ci permette di garantirvi sempre freschezza e genuinità.

Nel nostro menù sono presenti allergeni (glutine, lattosio, nocciole ed arachidi, fave, uova, etc.)

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio in sala. Siamo a vostra disposizione.

Alcuni alimenti potrebbero subire un abbattimento termico (come previsto dal D.lgs 110/92)

Vi ricordiamo di ridurre al minimo la suoneria dei cellulari ed altri dispositivi elettronici per permettere a tutti di godere del pasto in completo relax.

Vi auguriamo una piacevole esperienza.
Lara e Matteo

LE MATERIE PRIME...

- Ortaggi: Agra Mater -Colmurano
- Selezione di oli extravergine di oliva- Olio Extravergine Marche
- Vitellone Bianco Marchigiano: Terre delle Rocche-Laverino
- Agnello pecora e capretto: Az Lai -Gualdo
- Maiale: Terre delle Rocche-Laverino. Filiera agricola Pacioni-Monterotti. Recchi-Petritoli
- Animali di bassa corte: Agra Mater-Colmurano, La collina delle Oche-Filottrano, Az.Agricola Montecchia-San Severino

- Salumi: Terre delle Rocche-Laverino, Scibè Dorianò - Grottazolina, Il Gelso-Fabriano. Recchi-Petritoli
- Formaggi e Latticini: pecorino del presidio Slow food e pecorini bio az.Scolastici -Macereto,Caseificio Il Faro -Porto San Elpidio, Cau&Spada-Pesaro, Beltrami-Cartoceto, Piandelmedico-Jesi
- Farine:Molino Paolo Mariani Barbara-Ancona
Molino Agostini bio
- Legumi e cereali: Azienda Bio La Viola -Torre San Patrizio-Agra Mater
- Tartufo e funghi: La Cerqua-Sarnano
- Uova biologiche : azienda agricola San Martino –Monte San Martino
- Caffè' : Orlandi Passion-Centobuchi (AP),Torrefazione Perfero -Fermo
- Confetture e sott'oli : Agra Mater -Colmurano