



*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

8.5

- Insalata di fagiolini, primosale uva fragola e cipolla rosa
- Polpetta di guancia con crema di riso e parmigiano e cime di rapa
- Pomodoro, pane e olive
- Crema di borlotti, nocciole, carote arrostate e semi


## DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

18




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.

- Tortelli di melanzane, tenera ascolana , ricotta di bufala e pomodoro fresco con ricotta salata 12
- Mezzemaniche “Regina dei Sibillini” con faraona , zucca, cicerchia Serra dei Conti  e guancia croccante 12
- Farro come un risotto con camomilla, biette, limone e caprino 11
- Tagliatelle di grani antichi con ragù di capriolo 12
- Vincisgrassi alla maceratese 12

## SECONDI PIATTI

- Maiale cotto a bassa temperatura, mela rosa  e finocchi 18
- Agnello bio fritto con misticanza e maionese alla canapa 18
- Petto e coscia d'anatra, crema di carote alla curcuma e fagioli Marconi 18
- Cardoncelli arrostiti, salsa al prezzemolo, crema di patate e nocciole 16
- 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  12

**CONTORNI DELL'ORTO** (Variano a seconda della stagionalità) 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.  
Possibile abbinamento di 3 calici di vino **13.00** euro





*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, bufala, pomodorino e alici sott'olio di San Benedetto 14
- Crescia con erbe ripassate e pecorino dei Sibillini  12
- Crescia con mortadella,  caprino e pistacchi di Bronte 14
- Crescia con stracciatella e culatello marchigiano 14
- Rossa alla parmigiana di melanzane con mozzarella e parmigiano 30 mesi 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