

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 esaltano le caratteristiche peculiari.

ANTIPASTI € 8,50

- Zuppetta di fragole, erbe aromatiche e fiori
- Polenta fritta con fave, finocchietto e pecorino Cau e Spada
- Asparagi arrostiti, uovo al tegamino, crema di rafano e biscotto al parmigiano
- Lingua di vitellone arrostita, acetosella, composta di cipolla, ravanelli all'agro e sapa

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

La degustazione è un percorso di assaggi degli antipati 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

- Spaghetti "Regina dei Sibillini" alla carbonara di carciofi e guanciale croccante €12
- Tortello di galletto in potacchio, pomodoro, olive, capperi e erbe aromatiche €13
- Maccheroni "Regina dei Sibillini" con crema di piselli, fave, erbe trovate e formaggio di bufala "Bucarello" €11,50

SECONDI PIATTI

•	Manzo marchigiano in lunga cottura con patate morbida e bietoline	€18
•	Crepinette di agnello, fagioli di Laverino e cipollotti arrostiti	€18
•	Carciofo di Montelupone in olio cottura arrostito, pane croccante, mandorle e crema di robiola e mentuccia	€15
•	Tagliere di salumi marchigiani:	€12
•	Tagliere di formaggi marchigiani	€12
•	Tagliere di salumi e formaggi, crostini con salsiccia di Laverino, erbe ripassare e crescia fogliata (consigliata per due persone)	€22
DOL	_CI	€7

- Tartelletta con crema alla vaniglia, fragole e sorbetto al sambuco
- Cremoso al cioccolato fondente, lampone, cardamomo e sablè all'olio extravergine di oliva
- Crema bruciata all'orzo con gelato all'Anice "Meletti"