



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 8.00

- Zuppetta di cetrioli e yogurth, mandorle rinvenute
- Fiore di zucca con alici di San Benedetto e mozzarella di bufala
- Tonno di coniglio con crema di peperoni arrostiti e cipolla agrodolce
- Insalata di fagiolini, uovo mimosa, caprino e lamponi

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI 16.50



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.

- Ravioli di ricotta di bufala con pomodoro fresco e ricotta salata 12
- Maltagliati di farro con ragu' bianco di cinghiale selvatico e rosmarino 12
- Spaghetti "Regina dei Sibillini" con pesto di basilico, patate novelle e fagiolini 11
- Linguine 'Regina dei Sibillini' con Tartufo estivo e burro 15

SECONDI PIATTI

- Tartare di vitellone marchigiano con tartufo dei Sibillini e crema di parmigiano 30 mesi 19
- Agnello bio arrostito con caponata di melanzane e crema di zucchine 17
- Oca arrosto , il suo fegatino e collo ripieno ,patate al forno 18
- Parmigiana di zucchine con stracciatella di bufala 14
- 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 4.5

Pane di pasta madre con farine bio macinate a pietra e coperto. 2

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





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 e basilico 12
- Margherita con mozzarella fiordilatte e origano 9
- Rossa, stracciatella e alici sott'olio di San Benedetto 13
- Crescia con mortadella  robiola e pistacchi di Bronte  13
- Bianca con mozzarella, fiori di zucca ,zucchine e caciotta di bufala 11
- Crescia con misticanza estiva, pomodorini, frutta e semi 11
- Bianca con mozzarella ,salsiccia, patate ,salsa al prezzemolo ,limone 11

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
- Vitellone Bianco Marchigiano: Az.agricola Dorianò Scibè -Grottazolina, Alta macelleria Andrea -Macerata, Bovinmarche: allevatori razza marchigiana -Ancona
- Agnello pecora e capretto: Az Lai -Gualdo
- Maiale: Dorianò Scibè-Grottazolina
- Animali di bassa corte: Agra Mater-Colmurano, Alta macelleria Marucci-MC
- Salumi: Alta macelleria Marucci -Macerata, Scibè Dorianò -Grottazolina, Il Gelso-Fabriano
- 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: Agrobiologica La Viola -Torre San Patrizio (AP), Molino Paolo Mariani -Barbara(AN) Molino Agostini Bio -Montefiore dell'Aso (AP)
- Legumi e cereali: Azienda Bio La Viola -Torre San Patrizio- Agra Mater
- Tartufo e funghi: La Cerqua San Ginesio
- Uova biologiche : azienda agricola San Martino –Monte San Martino
- Caffè' : torrefazione Effe caffè' -Mogliano,Torrefazione Perfero -Fermo
- Confetture : Agra Mater -Colmurano
- Frutta : Cooperativa San Michele Corridonia (BIO) Azienda agricola Lara Mancini Colmurano (BIO)