



Menù

Per iniziare - Starters

Il crostone con erbe ripassate in padella, ciauscolo IGP e pecorino locale stagionato € 10,00

Toasted country bread with sautéed wild greens, Ciauscolo IGP salami and aged local pecorino cheese

* 1 - 7

La vellutata di zucca con cubetti di pane glassato al miele di castagno, semi di zucca tostati e basilico € 12,00

Pumpkin velouté with chestnut honey croutons, toasted pumpkin seeds and fresh basil

* 1

Le mazzancolle al panko fritte servite con maionese al limone fatta in casa € 14,00

Panko-fried prawns served with homemade lemon mayonnaise

* 1 - 2 - 4 - 14 - 3

Il salmone marinato da noi con insalatina di cavolo cappuccio, panna acida, pere e mandorle tostate € 14,00

House-marinated salmon with cabbage salad, sour cream, pears, and toasted almonds

* 2 - 4 - 7 - 8 - 14

La selezione di affettati e salumi "Suino brado della Marca" con pecorini locali e marmellate fatte in casa € 16,00

Selection of 'Suino brado della Marca' cured meats with local pecorino cheeses and homemade jam

* 7

L'uovo a 64° con fonduta di parmigiano stagionato 30 mesi, porcini fritti e tartufo nero pregiato € 15,00

64°C slow-cooked egg with 30-month aged Parmesan fondue, fried porcini mushrooms and black truffle

* 1 - 3 - 7

Per continuare - First courses

Lo spaghettone “Pastificio Mancini” al pomodoro e basilico € 12,00
‘Pastificio Mancini’ spaghettone with tomato and basil sauce
* 1 - 3 - 9

I passatelli fatti in casa con porcini e tartufo nero pregiato € 16,00
Homemade passatelli with porcini mushrooms and black truffle
* 1 - 3 - 7

I tagliolini artigianali “Pasta di Camerino” al ragù di mare € 16,00
profumati con olio al prezzemolo
‘Pasta di Camerino’ tagliolini with seafood ragù and parsley oil
* 1 - 2 - 4 - 14 - 3

Il paccheri “Pastificio Mancini” con crema di broccoli, salmone € 15,00
e panure aromatizzata al lime
‘Pastificio Mancini’ paccheri with broccoli cream, salmon and lime-scented breadcrumb topping
* 1 - 2 - 4 - 14 - 3

Lo gnocco con crema di zucca, gorgonzola DOP e prosciutto € 14,00
crudo “Suino brado della Marca” croccante
Gnocchi with pumpkin cream, DOP Gorgonzola, and crispy ‘Suino brado della Marca’ ham
* 1 - 3 - 7

Le tagliatelle artigianali “La pasta di Camerino” al ragù € 15,00
di chianina
Artisanal “La pasta di Camerino” tagliatelle with Chianina beef ragù
* 1 - 3 - 9 - 12

Per concludere - Main Courses

La zucca arrostita con fonduta di parmigiano stagionato 30 mesi,
polvere di porcini e nocciole € 16,00

Roasted pumpkin with 30-month aged Parmesan fondue, porcini powder and hazelnuts

* 7 - 8

Lo spiedo di polpo alla brace con salsa verde € 22,00

Grilled octopus skewer with green sauce

* 2 - 4 - 14

Il filetto di pesce del giorno alla brace con olio al timo € 20,00

Grilled catch of the day with thyme-infused oil

* 2 - 4 - 14

L'entrecôte di bovino adulto con sale Maldon e rosmarino € 20,00

Adult beef entrecôte with Maldon salt and rosemary

La grigliata d'agnello alla brace € 18,00

Grilled lamb

Le costine di maiale cotte a bassa temperatura, ripassate alla brace
e glassate con salsa barbeque € 18,00

Low-temperature cooked pork ribs, finished on the grill and glazed with barbecue sauce

* 6 - 10

I contorni - Side dishes

L'insalata mista € 5,00
Mixed seasonal salad

L'insalatina verde € 4,00
Green seasonal salad

Le erbe ripassate in padella € 6,00
Sautéed wild greens

Le patate al forno € 5,00
Roast potatoes

La zucca al forno € 6,00
Roast pumpkin

Il cavolo cappuccio rosso marinato € 6,00
Marinated red cabbage

In dolcezza - Desserts

Il semifreddo al croccantino con salsa mou e nocciole tostate € 6,00
Almond brittle parfait with toffee sauce and toasted hazelnuts
* 3 - 7 - 8

Il cremoso al cioccolato fondente con crumble di biscotto,
meringa e lamponi € 6,00
Dark chocolate cream with biscuit crumble, meringue and raspberries
* 1 - 3 - 7 - 8

Il brownie al cacao con ganache al cioccolato bianco e pere caramellate
Cocoa brownie with white chocolate ganache and caramelised pears € 6,00
* 1 - 3 - 7

Il tiramisù fatto in casa
Homemade tiramisù € 6,00
* 1 - 3 - 7

I cantucci con Vin Santo
Traditonal Italian Cantucci biscuits with vinsanto € 6,00
* 1 - 3 - 7 - 8

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

In mancanza di alimento fresco i piatti potrebbero essere preparati con prodotti congelati
In the absence of fresh food, the dish could be prepared with frozen product