



Menù degustazione
Tasting Menu

Strapazzata uova e tartufo
Scrambled eggs with fresh truffles

Pappardelle al cinghiale
Pappardelle with wildboar meat

Cinghiale alla cacciatora
Wildboar meat Cacciatore

Patata al cartoccio
Baked potato

Fantasia di dolci
Dessert tastings

€ 32,00

Le bevande sono escluse
(beverages excluded)

Ogni due menù una bottiglia di
Verdicchio doc Classico Castelli di Jesi Le Piaole
Rosso Piceno Castel del Piano
dalla cantina Tenuta dell'Ugolino

*With every two menus, a bottle of
White wine Verdicchio DOC Classico Castelli di Jesi, or
Red wine Rosso Piceno Castel del Piano
Winery "Tenuta dell'Ugolino"*

Antipasti

Starters

Tartare di filetto di manzo al tartufo e profumo di limone <i>Lemon scented tartare of beef fillet with truffles</i>	€ 12,00
Spuma di ricotta, ciauscolo fresco e anice stellato <i>Mousse of ricotta cheese, ciauscolo salami, and star anise</i>	€ 9,00
Degustazione di formaggi fusi con pepe rosa, tartufo e timo <i>Melted cheese tastings with pink peppercorn, truffles, and thyme</i>	€ 10,00
Scrigno di pasta-fillo con porcini su crema di grana e rucola fresca <i>Phyllo chest with porcini mushrooms on a cream of Grana Padano cheese and fresh rocket salad</i>	€ 10,00
Carpaccio d'angus, pistacchi caramellati e tartufo <i>Angus carpaccio (thinly sliced raw meat) with candied pistachios and truffles</i>	€ 10,00
Strapazzata uova e tartufo su cestino di parmigiano <i>Scrambled eggs with truffles in a Parmisan cheese chest</i>	€ 9,00
Supreme di faraona su letto di valeriana e riduzione al Porto e frutta di stagione <i>Guinea-fowl Supreme on fresh valerian salad with Port reduction and season fruit</i>	€ 10,00
Tagliere del contadino e tranci di crescita prodotti Antico Salumificio Genga <i>Selection of local cold cuts and flatbread slices (Products of Antico Salumificio Genga)</i>	€ 10,00
Degustazione di antipasti strapazzata uova e tartufo, insalata di porcini, rucola e parmigiano, pecorino di Fossa alla brace <i>Tastings of starters Scrambled eggs with truffles, salad of Porcini mushrooms, rocket salad and Parmisan cheese, grilled Pecorino pit cheese</i>	€ 15,00



Primi Piatti

Main Courses

Pappardelle al cinghiale	€ 10,00
<i>Pappardelle with wildboar meat</i>	
Tagliatelline cacio e pepe	€ 9,00
<i>Tagliatelline cacio e pepe (noodles "Cheese and pepper")</i>	
"Ciavattoni" di Gragnano	€ 9,00
<i>pachini, pecorino di Fossa e guanciale croccante</i>	
<i>Ciavattoni di Gragnano</i>	
<i>Pasta with Pachino tomatoes, Pecorino pit cheese, and crunchy hog jowl bacon</i>	
Gnocchi ripieni all'oca	€ 9,00
<i>Filled Gnocchi (potato dumplings) with goose meat</i>	
Raviolo di farro con pesto di rucola e pistacchi	€ 10,00
<i>Spelt flour Raviolo (filled homemade pasta) with rocket and pistachio pesto</i>	
Strozzapreti alle verdure con crema di porcini	€ 10,00
<i>Vegetarian Strozzapreti (hand-rolled flour dumplings)</i>	
<i>with Porcini mushroom gravy</i>	
Cappellacci al tartufo	€ 12,00
<i>Cappellacci (large-size filled pasta) with truffles</i>	
Triangoli ricotta e miele in salsa di lime e pere	€ 10,00
<i>Triangoli (homemade pasta) filled with ricotta cheese and honey,</i>	
<i>with lime and pears</i>	
Fazzoletti ripieni di bufala	€ 10,00
<i>su crema di taleggio, gocce di basilico e croccante di kadaifi</i>	
<i>Fazzoletti (homemade pasta) filled with buffalo mozzarella cheese</i>	
<i>on Taleggio cheese gravy, basil drops, and crispy kadaifi</i>	

Secondi Piatti

Meat Courses

Coscio di maialino al forno con demi-glace e mela renetta <i>Baked pork leg with demi-glace and pippin</i>	€ 10,00
Coniglio in potacchio <i>Rabbit "in Potacchio" (typical local condiment)</i>	€ 10,00
Cinghiale alla cacciatora <i>Wildboar meat Cacciatore</i>	€ 12,00
Involtini di pollo e nocciole caramellate <i>Chicken rolls with candied hazelnuts</i>	€ 12,00
Filetto al pepe verde <i>Fillet with green peppercorn</i>	€ 17,00
Carré di agnello al profumo di rosmarino con riduzione di lamponi e balsamico <i>Rosemary-scented lamb loin with raspberries and balsamic vinegar reduction</i>	€ 16,00
Filetto ai funghi porcini <i>Fillet with Porcini mushrooms</i>	€ 18,00
Filetto con salsa di grana e tartufo <i>Fillet with Grana Padano cheese cream and truffles</i>	€ 19,00
Filetto con ananas, radicchio e sambuca <i>Fillet with pineapple, rocket salad, and sambuca</i>	€ 17,00

Alla brace

Grilled Meat

Costata razza marchigiana - IGP 5R (€ l'etto) <i>Marchigian breeding rib-eye steak IGP 5R (€/100g)</i>	€ 4,00
Agnello <i>Lamb</i>	€ 13,00
Lombata di vitello <i>Veal sirloin</i>	€ 14,00
Grande grigliata <i>Great selection of grilled meat</i>	€ 15,00
Filetto alle verdure <i>Fillet with vegetables</i>	€ 17,00
Tagliata di vitello sale di Cervia e rosmarino <i>Tagliata (veal fillet slices) with Cervia salt and rosemary</i>	€ 16,50
Tagliata di vitello con crema di porri e maggiorana sul letto di insalata acidula <i>Tagliata (veal fillet slices) with pureed leeks and marjoram on sour salad green</i>	€ 17,00
Tagliata di Picanha con misticanza e citronette di soia <i>Tagliata (veal fillet slices) Picanha with mesticanza salad and soy citronette</i>	€ 17,50

La Scaletta

Insalatone

Salads

Insalata di tonno, pachini, mozzarella	€ 7,50
<i>Tuna salad with Pachino tomatoes and mozzarella cheese</i>	
Rucola, parmigiano, noci e pecorino	€ 7,50
serviti su un letto di pere	
<i>Rocket salad with Parmisan cheese, walnuts, and Pecorino cheese served on sliced pears</i>	
Insalata di frutta fresca	€ 7,00
<i>Fresh fruit salad</i>	

Contorni

Side Dishes

Insalata fantasia	€ 4,00
<i>Fantasy salad</i>	
Patate al rosmarino	€ 4,00
<i>Baked potato cubes with rosemary</i>	
Verdure cotte di stagione	€ 4,00
<i>Sauted season leafy green vegetables</i>	
Patate di Colfiorito al cartoccio	€ 5,00
<i>Baked Colfiorito potatoes</i>	
Verdure in gratin	€ 4,00
<i>Vegetable gratin</i>	
Porcini alla brace	€ 8,00
<i>Grilled Porcini mushrooms</i>	

Formaggi

Cheese

Degustazione formaggi marchigiani	€ 12,00
<i>Tastings of local cheese</i>	

In mancanza di alimenti freschi si utilizzeranno prodotti surgelati di ottima qualità!
When fresh ingredients are not available, top quality frozen products will be served.

Coperto € 2,00