

# MENÙ

## ANTIPASTI

Lingua e asparagi	€ 10.00
Tripa alla canapina	€ 10.00
Coratella di agnello in umido	€ 10.00
Miseria e Nobiltà: pane caldo con lardo, guanciale, pancetta e salsiccia	€ 12.00

## PRIMI PIATTI

Tagliatelle Gallo Rosso <i>(Jus di carni e Parmigiano Reggiano)</i>	€ 14.00
Pasta, fagioli, acciughe e finocchietto selvatico	€ 12.00
Tagliatelle o gnocchi con scelta di ragù	€ 14.00
Rigaglie di bassa corte	
Elogio del porco <i>(maiale fresco, prosciutto, salsicce)</i>	
Lingua di marchigiana in bianco	
Anatra in bianco	

## SECONDI PIATTI

Oca cotta nel verdicchio	€ 20.00
Le polpette della fattoria <i>(manzo, maiale, agnello, anatra, pollo)</i>	€ 20.00
Fegato alla veneziana	€ 16.00
<b>Coperto e servizio</b>	€ 2.00
<b>Acqua Blupura cl.75</b>	€ 1.00

# MENÙ

## LA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

Degustazione di salumi di Dorianò Scibè	€ 16.00
Prosciutto 24 mesi di Dorianò Scibè (100gr.)	€ 16.00
I formaggi di Piandelmedico, Cau&Spada e Fontegranne	€ 16.00
Degustazione di salumi e formaggi	€ 16.00

## LA NOSTRA FILIERA

Dorianò Scibè, La Collina Delle Oche, Cal Bianchino, Piandelmedico, Fontegranne, Cau&Spada, Mater Amabilis, Piadapiè, Macelleria Sandroni, Pastificio Mancini, Frantoio Valeri, Costa Digiano, Leonardo Lelli.

*In ottemperanza a quanto previsto da Reg. CE 1169/2011 All.II, si informa la gentile clientela che le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.*

*Durante le preparazioni potrebbero verificarsi delle contaminazioni crociate tra allergeni.*

# CARTA DEI DESSERT

## DESSERT

Torta di more di rovo	€ 8.00
Semifreddo alla Robiola Piandelmedico e salsa di fragole	€ 8.00
Semisfera al Varnelli e salsa al caffè	€ 8.00
Crema allo zabaione di Marsala, mandorle e meringhe	€ 7.00

## IN ALTERNATIVA...

Selezione di formaggi da fine pasto	€ 8.00
Formaggio "Barrique&Noci" di Cau&Spada	€ 5.00

## VINI DOLCI e da fine pasto (Calice)

Curina 2015	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito	€ 5.00
<i>Pievalta – Marche</i>	
Vino Cotto "Stravecchio" 2003	€ 6.00
<i>Tiberi David – Marche</i>	
Vino Cotto "Stravecchio" 1978	€ 17.00
<i>Tiberi David – Marche</i>	
Porto Tawny 10 anni	€ 6.00
<i>Quinta Do Noval - Portogallo</i>	



# CARTA DEI VINI

## MARCHE

### SPUMANTI

NUMERODUE 2016 (Verdicchio Castelli Jesi) <i>La Marca di San Michele – Cupramontana (An)</i>	€ 31.00
METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO 2016 (Verdicchio Castelli Jesi) <i>Peruzzi - Monte Roberto (An)</i>	€ 31.00

### BIANCHI

#### MARCHE BIANCO

DI GINO 2018 (Verdicchio) <i>Fattoria San Lorenzo – Montecarotto (An)</i>	€ 14.00
CLOCHARD 2018 (Verdicchio, Chardonnay) <i>La Calcinara – Candia (An)</i>	€ 18.00
SALTATEMPO 2018 (Verdicchio) <i>La Marca di San Michele – Cupramontana (An)</i>	€ 15.00
TERRE SILVATE 2019 (Verdicchio, Trebbiano) <i>La Distesa - Cupramontana (An)</i>	€ 18.00

#### VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

CLASSICO SUPERIORE 2018 <i>La Staffa – Staffolo (An)</i>	€ 18.00
CORONCINO 2018 <i>Fattoria Coroncino – Staffolo (An)</i>	€ 20.00
GAIOSPINO 2017 <i>Fattoria Coroncino – Staffolo (An)</i>	€ 31.00
SAN PAOLO RISERVA 2016 <i>Pievalta – Maiolati Spontini (An)</i>	€ 30.00
SAN PAOLO RISERVA 2004 <i>Pievalta – Maiolati Spontini (An)</i>	€ 40.00
CAPOVOLTO 2018/2019 <i>La Marca di San Michele – Cupramontana (An)</i>	€ 20.00
PASSOLENTO 2016 <i>La Marca di San Michele – Cupramontana (An)</i>	€ 30.00



# CARTA DEI VINI

## MARCHE

KYPRA 2018	€ 19.00
<i>Ca' Liptra - Cupramontana (An)</i>	
SM21 RISERVA 2017	€ 28.00
<i>Ca' Liptra - Cupramontana (An)</i>	
ARSICCI 2018 (Verdicchio)	€ 16.00
<i>Fattoria Nanni - Apiro (Mc)</i>	
ORIGINI 2018	€ 24.00
<i>Fattoria Nanni - Apiro (Mc)</i>	
<b>VERDICCHIO DI MATELICA</b>	
CASALE VENZA 2018	€ 15.00
<i>Marco Gatti - Cerreto D'Esi (An)</i>	
VIGNETO FOGLIANO 2017	€ 31.00
<i>Bisci - Matelica (Mc)</i>	
MACCAGNANO 2016 RISERVA	€ 30.00
<i>Gagliardi - Matelica (Mc)</i>	
<b>ROSATI</b>	
MUN 2018 (Montepulciano)	€ 16.00
<i>La Calcinara - Candia (An)</i>	



# CARTA DEI VINI

## MARCHE

### ROSSI

#### ROSSO CONERO

CACCIATORE DI SOGNI 2018

(Montepulciano, Sangiovese)

€ 17.00

*La Calcinara – Candia (An)*

TERRA CALCINARA RISERVA 2016

€ 23.00

(Montepulciano, Sangiovese)

*La Calcinara – Candia (An)*

IL FOLLE RISERVA 2015 (Montepulciano)

€ 33.00

*La Calcinara – Candia (An)*

#### ROSSO PICENO

DI GINO 2017 (Montepulciano, Sangiovese)

€ 14.00

*Fattoria San Lorenzo – Montecarotto (An)*

PONGELLI 2016 (Montepulciano, Sangiovese)

€ 24.00

*Az. Agr. Fratelli Bucci – Ostra Vetere (An)*

PODERE 72 2017 (Montepulciano, Sangiovese)

€ 23.00

*Poderi San Lazzaro – Offida (Ap)*

#### LACRIMA DI MORRO D'ALBA

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC 2018

€ 14.00

*Antica Cantina S. Amico – Morro d'Alba (An)*

### VINI AL CALICE

#### BIANCHI

CASALE VENZA 2018 (Verdicchio Matelica)

€ 5.00

*Marco Gatti – Cerreto D'Esi (An)*

#### ROSSI

CACCIATORE DI SOGNI 2018 (Rosso Conero)

€ 5.00

*La Calcinara – Candia (An)*



# CARTA DEI VINI

## OLTRE LE MARCHE

### PIEMONTE

SURÌSJVAN 2017(Langhe Nebbiolo) <i>Icardi – Castiglione Tinella (Cn)</i>	€ 22.00
MAGGIORINA 2017 (Nebbiolo, Croatina , Vespolina e altri vitigni) <i>Le Piane – Boca (No)</i>	€ 21.00
MIMMO 2016 (Nebbiolo, Croatina e Vespolina) <i>Le Piane – Boca (No)</i>	€ 33.00

### LOMBARDIA

FRANCIACORTA BRUT DOCG <i>Bosio – Corte Franca (Bs)</i>	€ 28.00
--	---------

### EMILIA – ROMAGNA

ROMAGNA DOP 2017 (Sangiovese) <i>Marta Valpiani – Forlì</i>	€ 17.00
--	---------

### SICILIA

NERO DI SEI 2015 (Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio) <i>Palmento Costanzo – Passopisciaro (Ct)</i>	€ 36.00
--	---------