

**Orgogliosi eredi della tradizione contadina, dal 1980 raccontiamo attraverso le nostre proposte a tavola, quella magia che il susseguirsi delle stagioni ed i migliori prodotti del territorio ci permettono: sapori dimenticati sposano nuovi stili di vita, per il piacere di un'alimentazione buona, sana e giusta,**

**...certi che non ci può essere futuro senza memoria.**

*Proud heirs of rural traditions, we narrate since the 80's this country magic through our cookery proposals, thanks to seasonal and local products: forgotten tastes meeting modern lifestyles, for the seek of a tasty, healthy and fair food, sure that no future can exist without remembrance.*

**Iginia, Paolo e Letizia Carducci**

## **Proposte di degustazione**

*Serving suggestions*

### **La stagione in tavola** *Seasonal menu*

#### **Risotto con mela Rosa e Passerina doc**

*'Mela Rosa' (local traditional apple) and Passerina doc Risotto*

#### **Crescia di farro con salumi tipici e verze stufate**

*Savoury flat bread with selection of local cured meat and stewed cabbage*

#### **Crostata con marmellata della Nonna**

*Homemade jam tart*

### **Piatti della tradizione** *Local dishes*

#### **Panzanella alla maceratese con mentuccia e ciauscolo**

*Water sprinkled bread, with olive oil, pennyroyal and local dry-cured pork sausage*

#### **Tagliuì pelusi al sugo finto con ceci e guanciale**

*Ribbon-like noodles (without eggs) with tomatoes, chickpeas and bacon sauce*

#### **Assaggio di "Coniglio in porchetta" al finocchio selvatico**

*Roasted stuffed rabbit with fennel*

#### **Semifreddo al caffè e Mistrà Varnelli**

*Coffee and aniseed ice cream – made with local liqueur Mistrà Varnelli*

# **Antipasti, piatti unici**

## **e proposte vegetariane, tra tradizione e creatività**

*Starters – single course – vegetarian meal*

### **Crescia di farro con salumi tipici e verze stufate**

*Savoury flat bread with selection of local cured meat and stewed cabbage*

### **Pane nociato e capocollo con arance condite e olive nere**

*Traditionale local cured pork with specialty nuts bread, flavoured oranges' with olives' on a side*

### **Panzanella alla maceratese con mentuccia e ciauscolo**

*Water sprinkled bread, with olive oil, pennyroyal and local dry-cured pork sausage*

### **Prosciutto marchigiano con fichi canditi e pane nero ai semi tostati**

*Local prosciutto with homemade candied figs and brown seeds bread*

### **Tavolozza di formaggi tipici con miele noci e marmellate**

*Traditional cheese platter, with honey, walnuts and jams*

### **Pecorino dei Sibillini alla griglia con insalatina "Sexy"**

*Pecorino alla griglia con insalata, rucola, radicchio, frutta fresca, semi tostati*

*Grilled ewe's cheese with fresh lettuce, rocket, wild chicory, fruits, seeds*

### **Cappuccino di fagioli con pane croccante e olio di Coroncina**

*Three beans velvet soup with toasted bread and special oliv oil*

### **Strudel di verdure autunnali su crema di zucca gialla al rosmarino**

*Vegetables strudel, with pumpkin and rosemary soup*

### **Uovo poché al tartufo con purè di patata rossa di Colfiorito**

*Mashed red potatoes and one poached egg with black truffle sauce*

### **Crostone di baccalà mantecato con finocchi croccanti e polvere di olive nere**

*Roasted bread with cod patè and olives' powder*



## **Primi Piatti**

*Pasta & Rice & Soup*

### **Tortelli di carne su crema di fagioli borlotti e capocollo croccante**

*Homemade meat stuffed tortelli with bean sauce and crunchy capocollo (cured pork cut)*

### **Tagliatelle al ragù bianco di anatra e timo**

*Homemade egg noodles, with traditional duck and tyme meat sauce*

### **“Tagliulì pelusi al sugo finto” con ceci Sultano e guanciale**

*Ribbon-like noodles without eggs) with tomatoes, chickpeas and bacon sauce*

### **Tagliatelle con salsa di pomodoro e basilico**

*Homemade egg noodles, with tomato and basil sauce*

### **Risotto con Mela Rosa e Passerina Doc e fonduta di caciotta**

*Apple', Passerina doc risotto and typical cheese*

### **Risotto con zucca gialla e funghi porcini**

*Porcini mushrooms and pumpkin risotto*

### **Spaghettoni “Mancini” con spinaci e nocciole**

*Spaghetti with fresh spinach and hazelnuts sauce*

### **Sformato di polenta alla carbonara con salame e crema di pecorino marchigiano**

*Polenta flan, with typical salami and pecorino sauce*

### **Polentina di mais ‘otfofile’ al sugo rosso di baccalà**

### **Zuppa del giorno** *Soup of the day*

# La carne e le verdure

*Main course: meat and vegetables*

## **Filetto di maiale alla piastra con riduzione di vino cotto e purè di patata rossa**

*Grilled fillet of pork with vino cotto gravy and matched potatoes on the side*

## **“Coniglio in porchetta” al finocchio selvatico con carote glassate**

*Roasted stuffed and boned rabbit with fennel and carrots on the side*

## **Entrecôte di vitello alla piastra con guarnizione di verdure e burro aromatico**

*Grilled rib steak, garnished by vegetables and seasoned butter on the side*

## **Tagliata di vitello alla griglia con sale grosso agli aromi ed insalate**

*Sliced grilled veal, with coarse salt, rosemary and lettuce on a side*

## **Spallino di vitellone marchigiano con insalatina di finocchi arance e melograno**

*Cold veal loin, with fennel, oranges and pomegranate, seeds salad*

## **Trancio di baccalà in crosta di mais al forno, con ceci e cicoria**

*Oven cod fish in polenta crust with chickpeas and chicory*

## **Insalata di pollo all'aceto balsamico**

Lattuga, radicchio, rucola, mele, uvetta, pinoli, petto di pollo, aceto balsamico  
*Lettuce, wild chicory, rocket, apple, raisins, peanuts, chicken' breast and balsamic vinegar*

## Le verdure di stagione

*Seasonal vegetables*

## Proposte per i più piccoli

*Kids menu*

## Preparazioni senza glutine

*Gluten free products (ask for details)*

## Dolci peccati di gola

*Dessert, homemade cakes, ice cream*

## Selezione di vini marchigiani

*Selection of local wines*