

Estate 2017

Antipasti, piatti unici

e proposte vegetariane, tra tradizione e creatività

Starters – single course – vegetarian meal

“Osteria dei Fiori” – i sapori della nostra terra

Typical taste with the house starter: a selection of cold cuts, pickles, salad, cheese, olives..

Bruschette con pomodoro, basilica e prosciutto crudo marchigianello

Roasted bread with tomato, basil and cured local ham

Panzanella alla maceratese con mentuccia e ciauscolo

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

Pecorino dei Sibillini alla griglia con bouquet d'insalata

*Pecorino alla griglia con insalata, rucola, radicchio, frutta, semi tostati
Grilled ewe's cheese with fresh lettuce, rocket salad, chicory, fresh fruits, seeds*

Tavolozza di formaggi tipici con fichi caramellati e marmellate

Traditional cheese platter, with figs, walnuts and jams

Insalatina “sexy” con gocce di sapa e crostini

Insalata, radicchio, rucola, germogli, semi, frutta, crostini
Lettuce, rocket salad, chicory, sprouts, seeds, fruit, and toasted bread

Polpettine di lenticchie con coulis di pomodoro e origano

Lentils ball and tomatoe sauce

Sformato di zucchine con salsa tiepida di carote

Warm zucchini flan with carrots sauce

Uovo poché al tartufo con purè di patata rossa di Colfiorito

Mashed red potatoes and one poached egg with black truffle sauce

Baccalà alla griglia su insalata di sedano e cipolle con olio di Piantone

Grilled cod fillet with celery, onion, lettuce and special local olive oil

Primi Piatti

Pasta & Rice & Soup

Vincisgrassi alla maceratese

Macerata' traditional lasagna, made with meat ragout



Fagottini di ricotta “alla Norma”

con pomodoro, basilico e melanzane

Ricotta stuffed ravioli with tomato and eggplants sauce

Tagliatelle al ragù bianco di anitra e timo

Homemade egg noodles, with traditional duck and tyme meat sauce

“Tagliuli pelusi al sugo finto” con ceci e guanciale

Ribbon-like noodles, with tomato, chick peas and bacon sauce

Tagliatelle con salsa di pomodoro e basilico

Homemade egg noodles, with tomato and basil sauce

Risotto con pesche nettarine e Verdicchio dei Castelli di Jesi doc

Peach and Verdicchio doc risotto

Risotto con erbe aromatiche e petali di fiori

Aromatic herbs and flower Risotto with butter and parmesan

Spaghettoni “Mancini” con fonduta di pecorino e zenzero

Spaghetti with pecorino cheese sauce and ginger

Spaghettoni alla Bhoémien con pomodorini ed olive nere

Spaghetti with cherry tomatoes, basil and black olives

Tagottini di ricotta con zucchine, baccalà e zafferanone

Ricotta stuffed ravioli with cod fillet, zucchini and saffron

La carne, il pesce e le verdure

Main course: meat – fish and vegetables

Maialino croccante al profumo di sapa

Roasted suckling pig with “sapa” (local wine sauce)

“Coniglio in porchetta” al finocchio selvatico con carote glassate

Roasted boned and stuffed rabbit with fennel and carrots 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 the side

Entrecôte di vitello alla piastra con guarnizione di verdure

Grilled rib steak, garnished by vegetables

Fesa di vitellone marchigiano con zucchine marinate al limone e pinoli

Cold veal loin, with lemon marinated zucchini and peanut nuts

Insalata di pollo all'aceto balsamico

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

Gran contorno misto (tutte le verdure calde del giorno)

Large platter of cooked vegetables of the day

Francio di baccalà al forno su crema di patate, con pomodorini ed olive nere

Oven cod fish on potatoes sauce with cherry tomatoes and olives

Le verdure di stagione

Seasonal vegetables

Menù per bambini

Kids menù

Preparazioni senza glutine

Gluten free products for celiac disease

Vini, oli e prodotti marchigiani

Wines, Oils and special regional products



Dolci peccati di gola

Dessert, homemade cakes, ice cream

Mousse allo yogurt con guazzetto di fragole

Homemade yogurt mousse with strawberry sauce

Semifreddo al caffè e Mistrà Varnelli

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

Tortino tiepido al cioccolato con Mandarinetto gelato

Warm Chocolate' sponge-cake with mandarin icecream

Savarin al rhum con macedonia di frutta fresca

Sponge cake like 'rhum baba' with fresh fruit salad

"Neve nel bicchiere .. con la sapa"

Vanilla ice cream with typical wine sauces

Crostata con marmellata della Nonna

Homemade jam tart and cream

Fantasia di biscotti della tradizione maceratese

A selection of homemade Macerata traditional biscuits