

# Estate 2019

## **Antipasti, piatti unici e proposte vegetariane, tra tradizione e creatività**

*Starters – single course – vegetarian meal*

### **Degustazione dei sapori della nostra terra**

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

### **Bruschette con pomodoro, basilico 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 noci e marmellate**

*Traditional cheese platter, with 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*

### **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*

## **"Tagliulì pelusi al sugo finto" con ceci e guanciale**

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

## **Risotto con pesche nectarine e Verdicchio dei Castelli di Jesi doc**

*Peach and Verdicchio doc risotto*

## **Spaghettoni Mancini con pesto "Rosso desiderio"**

*Spaghetti with red pesto sauce, made with cherry tomatoes, basil and almonds*

## **Fagottini 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*

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

*Oven cod fish on potatoes sauce with cherry tomatoes and olives*

## 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 pean 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*

## 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*

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

*Homemade jam tart and cream*

### **Fantasia di biscotti della tradizione maceratese**

*A selection of homemade Macerata traditional biscuits*