

**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.**

As proud heirs of local rural traditions, for over 30 years we have been narrating the magic of this area through our chef's delicious dishes. The best of local and seasonal products conjure up forgotten flavours which, coupled with the most modern cooking styles, give us the pleasure of good, healthy, wholesome food.  
...with the certainty that there's no future without memory

**Iginia, Paolo e Letizia Carducci**

# **Antipasti, piatti unici**

**e proposte vegetariane, tra tradizione e creatività**  
Starters, one course and vegetarian dishes

## **Prosciutto marchigiano con fichi canditi e pane tostato**

Local prosciutto with candied figs and toasted bread

## **Crescia di farro con salumi tipici, pecorino fresco e verze stufate**

Spelt flat bread with stewed cabbage and a selection of local cured pork cuts and cheese

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

Water-sprinkled bread, seasoned with olive oil, pennyroyal and local softy pork salami

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

Platter of traditional cheeses 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 pecorino cheese served with lettuce, rocket, fresh fruit, seeds

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

Three-bean creamy soup with "Coroncina" olive oil and croutons

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

Strudel of autumn vegetables on rosemary-scented pumpkin cream

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

Poached egg with truffle served on Colfiorito mashed potatoes



## Primi Piatti

Pasta, Rice & Soups

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

Homemade meat-stuffed tortelli on borlotti beans and crunchy cured pork cut

### **Vincisgrassi alla maceratese**

Macerata' traditional lasagna, made with meat ragout

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

Ribbon-like noodles (without eggs) seasoned with tomato, chickpeas and bacon

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

Risotto with Mela Rosa (local apple), Passerina doc wine and caciotta cheese fondue

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

Risotto with porcini mushrooms and pumpkin

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

Spaghetti with fresh spinach and hazelnuts

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

Polenta (maize flour porridge)soufflé seasoned with local salami and cream of pecorino cheese

### **Sformato di polenta alla contadina con verze stufate e guanciale croccante**

“Peasant-style” polenta with stewed cabbage and pork jowl bacon

### **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 tenderloin with 'vino cotto' gravy and mashed potatoes on the side

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

Roasted rabbit stuffed with fennel served with glazed carrots

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

Grilled veal entrecote, garnished by vegetables and aromatic butter

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

Thick slice of grilled rare veal with aromatic coarse salt served with mixed salad

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

Cold veal loin served with fennel, oranges and pomegranate salad

### **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

### **Semifreddo al miele d'acacia con salsa di cachi**

Homemade honey ice cream with kaki fruit sauce

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

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

### **Tortino tiepido al cioccolato con riduzione di ciliege e panna**

Warm Chocolate' sponge-cake with cherry sauce and cream

### **Mousse alla cannella con pera al Rosso Piceno**

Cinnamon mousse with pear coked in red wine

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

Homemade jam tart and cream

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

A selection of homemade Macerata traditional biscuits