



Le proposte di stagione all'Osteria dei Fiori

Chi ben comincia

Crescia di farro con salumi tipici e arance condite con olive nere
Prosciutto marchigiano con fichi caramellati e pane tostato
Panzanella alla maceratese con mentuccia e ciauscolo
Pecorino dei Sibillini alla griglia con insalatina "Sexy" al profumo di sapa
Uovo poché al tartufo con purè di patata rossa di Colfiorito
Strudel di verze patate e ciauscolo con crema di pecorino

Amata pasta ciutta

Paccheri Mancini gratinati con ricotta, zucca gialla e funghi porcini
Vincisgrassi alla maceratese (ricetta tradizionale)
Tagliatelle al ragù bianco di anitra e timo
Sformato di polenta al "sugo finto" con ceci Sultano, pomodoro e guanciale
Sformato di polenta alla carbonara con crema di pecorino e salame di Fabriano
Spaghettoni del pastificio agricolo Mancini, con spinaci e nocciole
Risotto con Mela Rosa, Passerina Doc e fonduta di caciotta
La Zuppa del giorno (verdure e crostini di pane, cereali e verdure o legumi e crostini)

Il piatto forte

Filetto di maiale alla piastra con riduzione di vino cotto e purè di patata rossa di Colfiorito
"Coniglio in porchetta" al finocchio selvatico con carote glassate
Tagliata di vitello alla griglia con sale grosso agli aromi e bouquet di verdure fresche
Spallino di vitellone marchigiano con insalatina di finocchi, arance e melograno
Insalata di pollo all'aceto balsamico (lattuga, radicchio, rucola, mele, uvetta, pinoli, petto di pollo)

Largo alle verdure

Purè di patata rossa di Colfiorito
Ceci stufati ed erbe campagnole
Carote saltate alla Vichy
Zucca gialla con pancetta affumicata al forno
L'orto in tavola: combinazione di verdure calde
Insalatina sexy d'inverno al profumo di sapa (foglie, semi e frutti)

Dolci peccati di gola

Semifreddo al miele con composta di pere e noci
Semifreddo al caffè e Mistrà Varnelli
Crostatina con marmellata della Nonna e gelato alla vaniglia
Ti ricordi la zuppa inglese? (ricomposizione dell'antica ricetta)
Tortino tiepido al cioccolato con riduzione di arance e panna
Fantasia di biscotti della tradizione maceratese

***** Cucina senza glutine, Preparazioni vegetariani,
menu per bambini, vini, oli e prodotti marchigiani*****

****Nel rispetto di ogni esigenza e a causa di spazi molto ridotti,
non sono ammessi animali di compagnia in sala.****