

Autunno²⁰21

sulla tavola dell'Osteria dei Fiori



➤ Chi Ben Comincia ➤

Prosciutto marchigianello con pecorino fresco, fichi caramellati e pane tostato

Panzanella alla Maceratese con mentuccia e Ciauscolo I.G.P.

Tagliere di salumi tipici con pecorino fresco, verze stufate e crescita di farro
(per 2 persone)

Pecorino dei Sibillini alla griglia con insalatina sexy, frutta, semi, germogli e sapa

Uovo poché al tartufo scorzone con puré di patate rosse di Colfiorito

➤ La Pastasciutta ➤

Paccheri Mancini gratinati con ricotta, zucca gialla e funghi porcini

Vincisgrassi alla maceratese

(Pasta al forno secondo tradizione in attesa di riconoscimento UE)

Tagliatelle al ragù bianco di anatra e timo fresco

Polenta di mais quarantino al "sugo finto" con guanciaie e pomodoro

Polenta di mais quarantino alla contadina con salsiccia, verze e fonduta di pecorino

Risotto con birra ambrata del Mastio, scamorza affumicata e bacche di goji

Spaghettoni pastificio agricolo Mancini con spinaci e nocciole

➤ Il Piatto Forte ➤

Coniglio in porchetta al finocchio selvatico con carote glassate

Maialino croccante al profumo di sapa con cipolla caramellata e puré di patate

Tagliata di vitellone marchigiano alla griglia con aromi, sale grosso
e bouquet d'insalate

Spallino di vitellone tiepido con insalatina di finocchi, arance,
emulsione di melograno e olive nere

Strudel di verdure con crema di zucca gialla al rosmarino

L'orto in tavola (combinazione di verdure calde del giorno)

Cucina senza glutine - Opzioni vegetariane - Menù per i più piccoli
Dolci... peccati di gola - Cantina e prodotti del territorio

h. 12.00 - 15.00 / 19.00 - 22.30 - Chiuso la domenica

Capienza massima: interno 20 / esterno 14

www.osteriadeifiori.it - 0733 260142

