

## **MENU**

### **ANTIPASTI**

- › Carpaccio d'arista affumicata, misticanza e olio al melograno
  - › Strudel di verdure, spinaci croccanti e topinambur
- › Tagliata di petto d'anatra, cipolla di Tropea, salsa al vino rosso e sale affumicato
  - › Tartare di gamberi rossi, cialda di frolla salata e citronette agli agrumi
- › Cappellette scottate in olio EVO, crema di finocchi e guancialetto croccante
- › Polpo croccante, crema di patate, salsa di olive e chips di sedano rapa



### **PRIMI PIATTI**

- › Ravioli di chianina, melanzane viola, ricotta salata e basilico
  - › Paccheri di Gragnano con cacio e pepe
  - › Riso Carnaroli con zafferano e liquirizia
  - › Tagliatelle al ragù bianco di cortile e porcini
- › Cappellette di salmone e robiola, moscioli e vongole veraci in salsa di pachino e basilico
  - › Carbonara di mare e monti al profumo di maggiorana
- › Risotto con bisque di crostacei e mazzancolle dell'Adriatico
  - › Tagliatella di rapa rossa ai frutti di mare



### **SECONDI PIATTI**

- › Carrè di agnello croccante, riduzione al rosso Conero e cicoriotta
  - › Filetto di manzo ai 3 pepi e rosmarino
  - › Galletto ruspante alla diavola
- › Tartare di scottona Marchigiana su cialda di parmigiano reggiano
  - › Filetto di S.Pietro dorato, topinambur e spinaci croccanti
    - › Millefoglie di branzino, fagiolini e salsa tonnata
  - › Frittura di gamberi, calamari e julienne di verdure
    - › Gamberoni di Sicilia grigliati



VILLAVERDEFIORE

## **MENU**

### **IL MENÙ DELLA TRADIZIONE**

*(solamente per l'intero tavolo)*

- › Antipasto della tradizione Marchigiana
  - › Pasta al sacco con sugo
- › Tagliatelle al ragù di cortile bianco aromatizzato al timo
  - › Coniglio disossato in porchetta
  - › Zuppa inglese all'Alchermes



### **DESSERT**

- › Zuppa inglese all'Alchermes
  - › Tiramisù al mascarpone
  - › Torta di mele e crema inglese al Varnelli
- › Millefoglie con crema Chantilly e salsa ai frutti di bosco
  - › Semifreddo al caffè e salsa al cioccolato
- › Macedonia di ananas caramellato al Grand Marnier e gelato alla crema

**Per info & prenotazioni:**



**+39 0733 570035**

Ctr. Verdefiore, 43/A - 62010 APPIGNANO (MC)