

MENU

ANTIPASTI di terra

- Carpaccio d'arista affumicata su misticanza e olio al melograno
 - Bavarese di formaggio alle erbe su crema di asparagi
 - Strudel di verdure con spinaci croccanti e topinambur
- Petto e coscia di quaglia arrostita su crema di carota e sapa di Rosso Conero

ANTIPASTI di mare

- Cupola di salmone affumicato, mousse di caprino, sedano e papaya
 - Tartare di gamberi rossi, avocado e yogurt profumato al lime
- Cappesante con guanciale croccante e finocchietto su crema di sedano rapa
 - Mazzancolle al sesamo su spuma di pachino e basilico



PRIMI PIATTI di terra

- Fagottino dello Chef gratinato al forno su crema di porcini e patate
- Cappellacci di chianina, melanzane viola, ricotta salata e basilico
- Risotto ai carciofi aromatizzato al timo e fonduta di formaggio di fossa
 - Paccheri di Gragnano con asparagi, guanciale e pecorino

PRIMI PIATTI di mare


- Calamarata con gamberi rosa dell'Adriatico, moscioli e pomodori Piccadilly
 - Ravioli di branzino con ragù di scorfano e il suo fumetto
 - Chitarrine ai frutti di mare e ciliegino
- Spaghetti alla chitarra pastificio "Garofalo" con vongole e bottarga



SECONDI PIATTI di terra

- Costine di agnello a scottadito, olio di frantoio e cicorietta piccante
 - Filetto di manzo al pepe verde e patate al rosmarino
- Petto d'anatra ai tre pepi, mele caramellate, salsa al porto e arance candite
 - Tagliata di Black Angus e radicchio tardivo grigliato

SECONDI PIATTI di mare

- Polpo arrostito alla griglia su emulsione di olio Solivo, lime e paprika
 - Filetto di rombo chiodato all'acqua pazza e verdure al vapore
 - Involtino d'astice in camicia di lardo scottato e crema di corallo di capesante
 - Il pescato in guazzetto di erbe profumate sfumato al Verdicchio
 - Stoccafisso in umido con patate
- 
- 