

WE
LOUNGE



PER INIZIARE CON GUSTO

STARTERS

SALMONE SCOZZESE

Spuma di burrata, arance e finocchietto
servito con pan brioche caldo

Scottish salmon, Burrata's cream fennel and orange salad, sweet bread

LA BATTUTA

Di Fassona, panna acida, caviale di senape,
crescione e mandorla amara

Beef tartare, sour cream, mustard caviar, watercress and bitter almond

CEVICHE

Carpaccio di ricciola, capasanta,
gamberi rossi di Porto Santo Spirito e scampo

Carpaccio of amberjack, scallop and red shrimps from Porto Santo Spirito, prawns

SEPPIOLINO GRIGLIATO

Bietole leggermente piccanti, cannella e pinoli tostati

Grilled cuttlefish spicy chard, cinnamon and toasted pine nuts

CARCIOFO IN TEGAME

Cremoso di topinambur, crumble di noci
e olio alle erbe balsamiche

Artichoke in Creamy Jerusalem artichokes, walnut crumble and balsamic herb oil

IL TAGLIERE

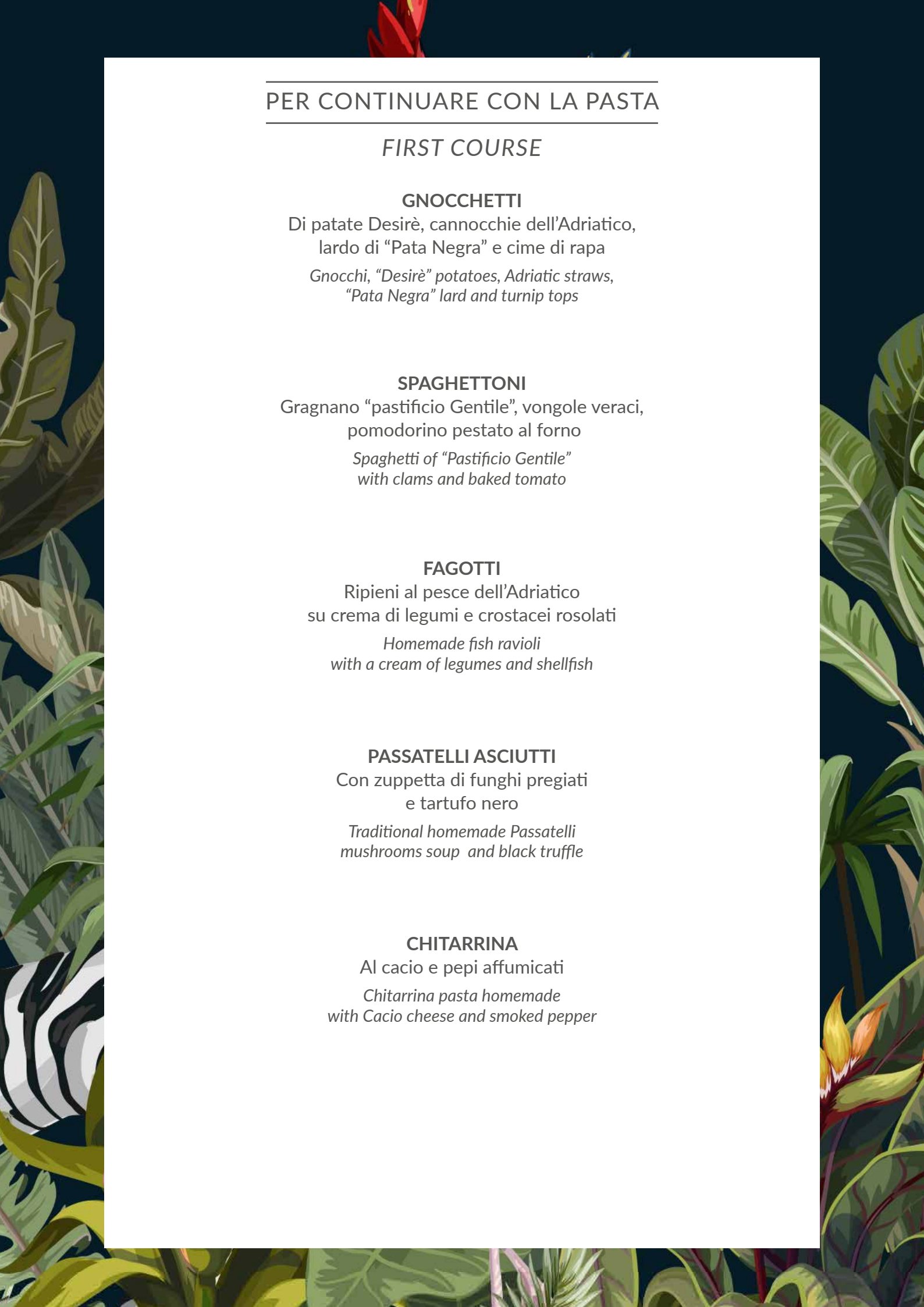
Prosciutto crudo stagionato 30 mesi, mortadella IGP,
coppa e salame nostrano, i formaggi del "Montefeltro": pecorino al fieno,
pecorino stagionato in vinacce e formaggio di fossa DOP
serviti con piadina, confettura di fichi e miele d'acacia

*Selection of cured ham, salami and cold cuts,
local Montefeltro cheese, piadina, fig jam and honey*

PLATEAU DI OSTRICHE

Ostriche Fine de Claire
accompagnate da vinaigre al lampone - 6 ostriche

Oyster Fine de Claire raspberry vinaigre - 6 oysters



PER CONTINUARE CON LA PASTA

FIRST COURSE

GNOCCHETTI

Di patate Desirè, cannocchie dell'Adriatico,
lardo di "Pata Negra" e cime di rapa

*Gnocchi, "Desirè" potatoes, Adriatic straws,
"Pata Negra" lard and turnip tops*

SPAGHETTONI

Gragnano "pastificio Gentile", vongole veraci,
pomodorino pestato al forno

*Spaghetti of "Pastificio Gentile"
with clams and baked tomato*

FAGOTTI

Ripieni al pesce dell'Adriatico
su crema di legumi e crostacei rosolati

*Homemade fish ravioli
with a cream of legumes and shellfish*

PASSATELLI ASCIUTTI

Con zuppetta di funghi pregiati
e tartufo nero

*Traditional homemade Passatelli
mushrooms soup and black truffle*

CHITARRINA

Al cacio e pepi affumicati

*Chitarrina pasta homemade
with Cacio cheese and smoked pepper*

I DONI PREZIOSI DI MARE E TERRA

MAIN COURSES

BRANZINO

In acqua pazza e riccioli di calamari

Sea bass fillet, in it sauce and squid

BACCALÀ

In doppia cottura composta di zucca e verza

Baccala, pumpkin and savoy cabbage cream

FILETTO

Di manzo rosolato con verdure baby
e ristretto al Sangiovese

Beef fillet with vegetables and Sangiovese wine sauce

MEDAGLIONE DI CONIGLIO

In porchetta con porcini e spinaci

Rabbit roll in porchetta style with porcini mushrooms and spinach

FRITTO IN TEMPURA

Di pesce dell'Adriatico con julienne di verdure

Fried shrimps and squids with vegetables

PANCOTTO

Con uovo croccante cime di rapa e tartufo nero

Pancotto with crispy egg, turnip tops and truffle

Coperto € 3,00 a persona

Cover charge € 3,00 per person

I piatti inseriti nel menù possono contenere allergeni.

Si prega la gentile clientela di avvisare in caso di intolleranze ed allergie.

A disposizione su richiesta, il libro delle ricette con ingredienti ed allergeni.

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati in base alla reperibilità del prodotto.

Dishes included in the menu may contain allergens. Kindly advise in case of food allergy or intolerances.

The recipe book with all ingredients and allergens is available on request.

Some products may be frozen or deep-frozen, based on the availability of the product.



DOLCEZZE DI FINE PASTO

DESSERT

CUPOLA CROCCANTE

Di cioccolato, mousse al mascarpone e frutti rossi

*Crunchy half-sphere with chocolate,
mousse of mascarpone cheese and red berries*

STECCO

Di fondente bianco e mou con crumble di mandorle

*Caramel and white chocolate ice-cream stick
with almond crumble*

GUAZZETTO

Di frutta marinata con spuma al lime

Marinated fruit salad with lime mousse

TORTINO CALDO AL FONDENTE

Con cuore di pera volpina, crumble
e gelato al pistacchio

*Soft-hearted chocolate pie filled with
pear and pistachio ice-cream*

STRUDEL

Di mele Renetta e gelato alla cannella

Apple strudel with cinnamon ice cream