

Il cestino del pane può comprendere:  
Pane comune di Chiaserna,  
pani al latte con sesamo o cumino,  
treccia con farina integrale e cumino,  
crescita sfogliata all'olio extra vergine d'oliva,  
pizza al sale grosso e rosmarino e grissini;  
tutto fatto da noi, dipende dalla stagionalità.

Coperto € 3,00

## MENÙ DEGUSTAZIONE

Dedicato al tartufo nero estivo (*Tuber aestivum* Vitt)  
(*stuzzichino, un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto, un dolce*)  
Coperto compreso escluso bevande € 49,00

Dedicato al territorio  
(*stuzzichino, un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto, un dolce*)  
Coperto compreso escluso bevande € 35,00

Colazione di lavoro (Solo a mezzogiorno)  
(*stuzzichino, un antipasto, un primo piatto, un dolce*)  
Coperto compreso escluso bevande € 25,00

Dedicato ai piccoli  
(*un primo, un secondo, un dolce*) € 15,00

Degustazione di vini in abbinamento.  
*Tre calici di vino (un bianco, un rosso o rosato, un vino dolce)* € 10,00

## DOLCI

I dolci e i vini in abbinamento (al calice)

Crostata al farro con confettura di pesche € 6,00  
*1994 vin santo toscano Antinori* € 4,50

Carpaccio di melone e spuma al porto € 7,00  
*2000 Muffato di verdicchio Arkezia Fazi e Battaglia* € 4,00

Torta di mele rovesciata, crema alla vaniglia e prugne al vino rosso € 8,00  
*Moscato di Pantelleria DOC Donna Fugata* € 4,00

Zabaione ghiacciato alla moretta (bevanda a base di caffè) salsa caramellò e caffè € 7,00  
*1998 I capitelli vino da tavola passito* € 4,50

Variazioni di cioccolato al fondente € 9,00  
*Vino di visciole di Cantiano az. Agr. Morello* € 3,00

## MENÙ

### ANTIPASTI

Insalata di baccalà confit, ortaggi e tartufo nero pregiato € 14,00

Crudo di marchigiana (carpaccio) con mistica a di insalata e mele. € 12,00

La parmigiana che sognavi: melanzana,, pomodoro, habanero (peperoncino) € 10,00

Tuorlo croccante su vellutata di patate gialle e tartufo estivo € 15,00

Frittata al tartufo estivo € 14,00

Nostra selezione di salumi (per due) € 14,00

Insalata di pollo leggermente affumicato con aceto balsamico € 10,00

### PRIMI PIATTI E ZUPPE

Cappelletti della tradizione marchigiana con crema di latte e tartufo € 16,00

Passatelli con fonduta di taleggio e tartufo estivo € 16,00

Tagliatelle "vecchia maniera" ai funghi porcini e galletti € 14,00

Risotto mantecato alle rape rosse e pecorino di fossa € 12,00

Pennoni al sugo di ragù bianco (cottura 20') € 10,00

Gnocchi di patate, al mascarpone e salsa balsamica € 11,00

### SECONDI PIATTI CON CONTORNI DI STAGIONE

Arista di "nino" all'urbinate,  
patate al profumo di aglio e rosmarino € 15,00

Tagliata di marchigiana  
con patate fondenti e lardo conciato alle erbe aromatiche € 18,00

Coscio di coniglio confit  
al finocchio selvatico e verdure € 20,00

Suprema di faraona in crosta croccante,  
schiacciata di patate all'olio extra vergine e tartufo estivo € 25,00

Tenerezza di pollo al curry, zenzero e riso bastati,  
profumo all'acqua di rosa € 14,00