

# *I Viaggi sensoriali*

*Le Degustazioni sono da intendere per tutti i commensali del tavolo.*

*Ogni Degustazione può essere accompagnata da un percorso di abbinamento vini.*

*Degustazione*

*A mano libera*

*8 portate a scelta dello Chef*

90

\* Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è sottoposto preventivamente, ai sensi del Reg. CE 853/04, a trattamento di abbattimento rapido.

\*\* In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, potrebbero essere utilizzate materie prime congelate di alta qualità.

\*\*\* Le "mezze porzioni" o portate "divise" sono soggette ad una maggiorazione di €2,00.

# *Degustazione del menù*

## *Empatia*

### *Tartare*

*Di manzo, stracchinato, fiori di zucca, zabaione alle alici*

### *Agnolotti del plin*

*Fricassee di coniglio, crema di pinoli, maggiorana e formaggio d'alpeggio*

### *Stinco d'agnello*

*Cotto lentamente, yogurt salato, topinambur, spinaci e curry*

### *Cheesecake*

*Frutta rossa, cocco e Avena*

# *Degustazione del menù*

## *Sinergia*

### *Ceviche di orata*

*Lime, acqua di pachino, erbe, fiori, peperoncino e salsa ponzu*

### *Gambero rosso di Mazara*

*Fagioli Risina di Spello, miso, cipolla e "soffritto"*

### *Reginette all'uovo*

*Seppia, genovese, juis e ortaggi*

### *Baccalà*

*Cotto in legno di cedro, peperone, emulsione di latte e acciughe*

### *Mango*

*Arancia, Miele, polline e cremoso alla canapa*

# *Degustazione "Caccia"*

## *Colombaccio*

*Pepe verde, cipolle e amarene*

## *Fettucelle*

*Aglio orsino, lepre in salmi e polvere di funghi trombetta*

## *Cervo*

*Cotto come un peposo, polenta concia*

## *Fava di Tonka*

*Caramello salato, cioccolato fondente*

# *Per iniziare*

## *Tartare*

*Di manzo, stracchinato, fiori di zucca, zabaione alle alici*

*(Allergeni p-h-l-e-m)*

16

## *Melanzana alla "parmigiana"*

*Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico*

*(Allergeni h-p)*

16

## *Gambero rosso di Mazara*

*Fagioli Risina di Spello, miso, cipolla, "soffritto"*

*(Allergeni i-h-b-o-i)*

18

## *Ceviche di Orata*

*Lime, acqua di pachino, erbe, fiori, peperoncino e salsa ponzu*

*(Allergeni m-b-o-h)*

16

# *Primi piatti*

## *Tortello*

*Cinghiale, grué di cacao tostata, fumo e frutti di bosco fermentati*

*(Allergeni h-l-b-p-o)*

16

## *Agnolotti del pin*

*Fricassee di coniglio, crema di pinoli, maggiorana e formaggio d'alpeggio*

*(Allergeni h-l-o-a-p)*

16

## *Reginette all'uovo*

*Seppia, genovese, juis e ortaggi*

*(Allergeni h-l-g-b-o)*

16

## *Spaghettoni*

*A.O.P, crudo di tonno, stracciatella di burrata e pomodoro del Piennolo*

*(Allergeni m-h-p)*

16

# Secondi piatti

## Vitello

*Sedano, rapa, funghi, carote e tartufo nero estivo*

*(Allergeni b-h-o)*

25

## Stinco di Agnello

*Cotto lentamente, yogurt salato, topinambur, spinaci e curry*

*(Allergeni b-h-o-p)*

24

## Medaglione di branzino e salmone

*Rosti di patate, ortaggi e bietole*

*(Allergeni m-h-p)*

26

## Baccalà

*Cotto nel legno di cedro, peperone, emulsione di latte e acciughe*

*(Allergeni m-p-o)*

26

## Tempura Mia

*Mazzancolle, calamaro e trucioli di verdure in tempura di riso*

*(Allergeni g-h-m)*

20

## sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

<b>A</b>	<b>Frutta a guscio</b> mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e i loro prodotti. <i>tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</i>		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> Nuts	<b>GLUTINE</b> Cereals containing Wheat		<b>Cereali contenenti glutine</b> <b>H</b> (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. <i>tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</i>
<b>B</b>	<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano.		<b>SEDANO</b> Celery	<b>CROSTACEI</b> Crustaceans		<b>Crostacei</b> <b>I</b> e prodotti a base di crostacei.
<b>C</b>	<b>Senape</b> e prodotti a base di senape.		<b>SENAPE</b> Mustard	<b>UOVA</b> Eggs		<b>Uova</b> <b>L</b> e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
<b>D</b>	<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo.		<b>SEMI DI SESAMO</b> Sesame	<b>PESCI</b> Fish		<b>Pesce</b> <b>M</b> e prodotti a base di pesce. <i>tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</i>
<b>E</b>	<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b> Sulphur Dioxide (Sulphites)	<b>ARACHIDI</b> Peanuts		<b>Arachidi</b> <b>N</b> e prodotti a base di arachidi.
<b>F</b>	<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini.		<b>LUPINO</b> Lupin	<b>SOIA</b> Soya		<b>Soia</b> <b>O</b> e prodotti a base di soia. <i>tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306); tocoferolo D-alfa naturale; tocoferolo acetato D-alfa naturale; tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stearolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</i>
<b>G</b>	<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi.		<b>MOLLUSCHI</b> Molluscs	<b>LATTE</b> Milk		<b>Latte</b> <b>P</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio). <i>tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).</i>

## DISPENSA

Olio biologico ~ Az Pierotti	Fossombrone	(PU)
Olio biologico ~ Az Marcolini	Pesaro	
Pasta di grano duro ~ 600.27 Carla Latini	Osimo	(AN)
Pasta - Pietro Massi	Senigallia	(AN)
Carne - Cooperativa Tra coltivatori	Cagli	(PU)
Salumi - Cooperativa Tra coltivatori	Cagli	(PU)
Riso - Acquerello Tenuta Colombara	Livorno Ferraris	(VC)
Miele Biologico - Feduzzi	Urbania	(PU)
Farina - Molino Quaglia	Padova	(PD)
Prodotti di farro biologico -Prometeo	Urbino	(PU)
Gelato- Casacaffè e Otello	Fossombrone	(PU)
Formaggi-MonS	Francia	
Formaggi Beillevaire	Francia	
Formaggi-Non toccatemi il formaggio	Europa	
Pane e Coperto € 4		
Acqua Sparea € 3		