

DISPENSA

Olio biologico - Az Pierotti	Fossombrone	(PU)
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	Urbina	(PU)
Farina - Molino Quaglia	Padova	(PD)
Prodotti di farro biologico - Prometeo	Urbino	(PU)
Formaggi di pecora - Cau e spada	Sassocorvaro	(PU)
Formaggi di mucca - Latteria branzi	Branzi	(BG)
Formaggi - Guffanti	Arona	(NO)
Formaggi Beillevaire	Francia	

Il Viaggio sensoriale

La degustazione è intesa

per tutti i commensali del tavolo

Pane e Coperto € 3,00

Acqua Sparea € 3,00

* 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.

Piccola degustazione del menù Empatia

Galletto

Chimichurri alla sapa e olive taggiasche

Audi

Di ricotta di pecora, porcini e consommè di funghi

Costina glassata

Di maiale, erbe e tuberì

Cioccolato fondente

Alchermes e crema al passito

sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

<p>A Frutta a guscio mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<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></p>	 <p>FRUTTA A GUSCIO Nuts</p>	<p>GLUTINE Cereals containing Wheat</p> 	<p>Cereali contenenti glutine H (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></p>
<p>B Sedano e prodotti a base di sedano.</p>	 <p>SEDANO Celery</p>	<p>CROSTACEI Crustaceans</p> 	<p>Crostacei I e prodotti a base di crostacei.</p>
<p>C Senape e prodotti a base di senape.</p>	 <p>SENAPE Mustard</p>	<p>UOVA Eggs</p> 	<p>Uova L e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)</p>
<p>D Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.</p>	 <p>SEMI DI SESAMO Sesame</p>	<p>PESCI Fish</p> 	<p>Pesce M 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></p>
<p>E Anidride solforosa 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.</p>	 <p>ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)</p>	<p>ARACHIDI Peanuts</p> 	<p>Arachidi N e prodotti a base di arachidi.</p>
<p>F Lupini e prodotti a base di lupini.</p>	 <p>LUPINO Lupin</p>	<p>SOIA Soya</p> 	<p>Soia O 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 stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</i></p>
<p>G Molluschi e prodotti a base di molluschi.</p>	 <p>MOLLUSCHI Molluscs</p>	<p>LATTE Milk</p> 	<p>Latte P 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.</i> (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).</p>

Secondi piatti

Costina glassata

Di maiale, erbe e tuberi

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

23

Piccione

Scorzoneria, cavolo e caffè

(Allergeni b-o-h)

25

Polpo

Patate, confettura di scalogno e ginepro

(Allergeni g-p-h-o)

23

Trota oceanica

Burro acido, ribes e verdure

(Allergeni m-p)

24

Tempura Mia

Mazzancolle, calamaro e trucioli di verdure in tempura di riso

(Allergeni g-h-m)

17

Piccola degustazione del menù

Sinergia

Gambero marinato

Verdure in osmosi, zuppetta fredda di cocco e pinoli

Tagliatella di calamaro

Salsa amatriciana, pecorino e cipolla agrodolce

Spaghettoni

Castelmagno, 'nduja e ricci di mare

Polpo

Patate, confettura di scalogno e ginepro

Agrumi

Fior di latte di bufala, amaretto, lampone disidratato

65

Per iniziare

Tartare

Di razza Limousine, zabaione salato, erbe aromatiche e porcini
(Allergeni l-p-h)

15

Galletto

Chimichurri alla sapa e olive taggiasche
(Allergeni b-h-o)

14

Tagliatella di Calamaro

Salsa amatriciana, pecorino e cipolla agrodolce
(Allergeni g-b-p)

14

Carpaccio di Ricciola

*Gambero rosso, pomodoro, origano, bufala, capperi, alici e
rucola selvatica*
(Allergeni m-i-b-p)

16

Primi piatti

Tortello

Cinghiale, grue di cacao tostata, fumo e frutti di bosco fermentati
(Allergeni h-l-b-p-o)

16

Nudi

Di ricotta di pecora, porcini e consommè di funghi
(Allergeni p-h)

15

Raviolo

Di formaggio di capra, erbette, dashi e scampi
(Allergeni h-p-o-i-m)

15

Spaghettoni

Castelmagno, 'nduja e ricci di mare
(Allergeni h-g-p-i)

15