

## Menù Degustazione

**Menù al buio: degustazione di 6 portate a fantasia dello chef 55.00**

### Antipasti

Uovo a bassa temperatura, vellutata di cavolfiore e tartufo nero	11.00
Spuma di Pecorino , noci e confettura di pomodori verdi	8.00
Gambero rosso di Mazara del Vallo, cialda di tapioca e gel al mango	20.00
Tartare di marchigiana con cremoso alla senape e miele	18.00
Asparagi crema di basilico e croccante al parmigiano	8.50
Carpaccio di chianina,Misticanza, caviale di aceto balsamico e Parmigiano reggiano	16.00
La nostra selezione di formaggi con miele e confetture bio	18.00
I salumi di Mora Romagnola e la culatta di Langhirano 24 mesi	18.00
Patanegra Cinco Jotas 100% iberico (Sanchez Romero)	28.00

### Primi

Il manzo e l'acciuga incontrano lo spaghetti "Mancini"	15.00
Oltre il tempo: cappellacci di Patanegra, fonduta di parmigiano reggiano Vacche Rosse, Balsamico tradizionale extra vecchio	16.00
Ravioli , crema di peperone,ricotta al limone e guanciaie croccante	12.00
Le Tagliatelle e il ragù	11.00
Raviolino di cinghiale ,parmigiano ,foie gras e riduzione al vino	15.00

## Secondi

Asado di marchigiana a bassa temperatura con salsa barbecue affumicata e maionese di erba cipollina	18.00
Filetto di maiale a bassa temperatura, peperone brasato, crema di Gorgonzola e salsa agrodolce	16.00
Quaglia arrosto con salsa teriyaki, spinacio e curry	17.00
Tagliata di scottona, sale dolce di Cervia e rosmarino	18.00
Baccalà a bassa temperatura, oliva taggiasca, maionese di latte e polvere di pomodoro	18.00

## Carni alla pietra

Fiorentina / Costata Marchigiana scottona (30 giorni di frollatura)	(l'etto)	6.00
Fiorentina / Costata Chianina scottona (30 giorni di frollatura)	(l'etto)	6.50
Costata Marchigiana scottona (60 giorni di frollatura)	(l'etto)	8.00
Controfiletto Kobe Wagyu australiano	(l'etto)	15.00

## Contorni

Patate alle erbe aromatiche	5.00
Erbette della nonna saltate in padella	5.00
Misticanza di 15 erbe diverse	5.50

## Dolci

Luna di Bronte: semifreddo al pistacchio con passata di lampone e crumble al cioccolato	7.00
Uovo Apparente: sorbetto all'albicocca e mousse allo yogurt	7.00
Crema di fava di cacao, sorbetto alla mela, crumble al rum e pistacchio caramellato	7.00
Tiramisù, Crumble e spugna al caffè	7.00
Zuppa inglese a modo mio	7.00
Tortino cuore caldo di cioccolato al profumo d'arancio	8.00
Coccole finali	8.00