

Noi c'eravamo

*Quando la cucina odorava di piadina e quell'odore vi
faceva sentire a casa.*

*Noi ci siamo adesso, rispettando lo scandire naturale
delle stagioni e i frutti che ci regala.*

*Selezioniamo i migliori prodotti del territorio,
interessandoci a scovare per voi le rarità oltre ad esso,
ricordando sempre chi eravamo e da dove arriviamo.*

*La pasta fatta a mano, il profumo del pane e della
ciambella cotti al forno.*

*Noi ci saremo fino a quando il buon vino e il buon cibo
saranno sinonimi di qualità.*

È una promessa.

IL CHIOSCO DI BACCO...

*“Dove cedere alle tentazioni è il solo modo di
liberarsene”*

Coperto 4,50

Entrée, pane con lievito madre, piadina e grissini di nostra produzione.

ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni
è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal
personale di sala.

* in base alla disponibilità del mercato, per talune preparazioni potranno essere utilizzate
materie prime fresche o surgelate all'origine o congelate in proprio.

Menù al Buio

Percorso di 6 portate a cura dello **Chef** 60,00

(Il menù viene proposto per l'intero tavolo)

Antipasti

Carpaccio* di Marchigiana I.G.P. Stracciatella al lime, 19,00
Crema di albicocche e Pane croccante

Tartare di Marchigiana I.G.P., Cremoso alla senape, 18,00
Tuorlo fritto e Verdurina di stagione

Vitello Rosa tonnato e Cialda di riso soffiato alla 16,00
curcuma

Sformatino di Carota, Caprino "Il Satiro", Cipolla 13,00
croccante e Nuvola di pane

"**Lumache "Parizzi"** * della Nonna e Crostino di 18,00
focaccia

Pecorino alla griglia, Miele e Noci 11,00

Selezione di **Formaggi di Renato Brancaleoni** e 20,00
Confetture di nostra produzione

Patanegra Cinco Jotas **100% iberico**

Prosciutto a coltello 35,00 / **mezza porz.** 18,00

Paleta a macchina 28,00 / **mezza porz.** 15,00

Primi

Tagliatella* al Ragù di Marchigiana I.G.P. *	15,00
Spaghettoni Gentili, Acciuga del Cantabrico , Aglione nero e Tartare di Marchigiana I.G.P.	17,00
Cubetto Rigato, Pesto di zucchine , fiore di zucca e Ricotta di capra "il Satiro" al limone	15,00
Cappellacci* di Patanegra , Fonduta di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e Balsamico Tradizionale Extra-vecchio	19,00

Secondi

Coniglio in porchetta, Mousse di patata e Maionese di finocchio selvatico	18,00
Galletto Nostrano , Funghi e verdura di stagione	18,00
Asado di Marchigiana I.G.P. a bassa temperatura, Salsa barbecue affumicata e Maionese di erba cipollina	18,00
Tagliata di scottona Angus, Sale Maldon e Rosmarino	26,00
Baccalà* , Oliva taggiasca, Maionese al latte e Polvere di pomodoro	23,00

Frollature 30 Giorni

Fiorentina di Marchigiana I.G.P. <i>Grado di marezzatura: BASSO Intensità Sapore: MEDIO</i>	L'etto 7,00
Fiorentina o Costata di Frisona Carima (Val Padana) <i>Grado di marezzatura: ALTO Intensità Sapore: MEDIO</i>	L'etto 8,00
Fiorentina o Costata di Angus Abardeen (Scozia) <i>Grado di marezzatura: MEDIO Intensità Sapore: INTENSO</i>	L'etto 8,00
Controfiletto di Wagyu Australia <i>Grado di marezzatura: ALTO Intensità Sapore: DELICATO</i>	L'etto 20,00

Frollature oltre 60 Giorni

Costata di scottona Marchigiana I.G.P. <i>Grado di marezzatura: BASSO Intensità Sapore: INTENSO</i>	L'etto 9,00
---	-------------

Contorni

Patate arrosto alle erbe aromatiche	6,50
Erbette* di campagna	6,50