

I nostri menù degustazione

Le proposte degustazione si intendono servite esclusivamente a tutto il tavolo.

D.L.Q Lab

75 €

In questo caso dovrai fidarti di noi.

Si tratta di un Menù completo, composto da 6 portate di cui scoprirai i piatti a sorpresa vivendo, portata dopo portata, un vero e proprio viaggio emozionale dalla costa all'entroterra marchigiano guidato dal nostro Chef **Loris Baccani** tra Tradizione, Stupore e Sperimentazione.

Platea

50 €

Speck d'anatra, asparagi bianchi, maionese di nocciole
Colazione al Dietro Le Quinte... Uovo, carciofo e guanciale
Chitarrina all'insolito ragù...
Reale di maialino, lattughino, sakè e mandorla

Sipario

55 €

“Rapesante”... capesante, rape e cocco
Magnum di baccalà, lamponi e maionese di tarassaco
Fusillone Pietro Massi, ricci di mare, salicornia e canapa
Rombo, toffee di cavolfiore, idromiele di Giorgio Poeta, polline e cicoria

Palco

45 €

Zuppetta di Granny Smith, sedano rapa, zucca e tè Lapsang
Mozzarella di mandorla in carrozza, broccoli, miso e tartufo nero
Riso Acquerello, topinambur, Vermouth, mandorle e levistico
Seitan come un arrosto della Domenica con patate

Percorso degustazione 3 calici 20 €

Percorso degustazione 4 calici 30 €

Percorso degustazione 5 calici 40 €

Menù alla carta

Antipasti

- Zuppetta di Granny Smith, sedano rapa, zucca e tè Lapsang 15 €
- Speck d'anatra, asparagi bianchi, maionese di nocciole 16 €
- Sgombro, panzanella e bufala 16 €
- “Rapesante”... capesante, rape e cocco 18 €

Primi Piatti

- Riso Acquerello, topinambur, Vermouth, mandorle e levistico 17 €
- Chitarrina all'insolito ragù... 18 €
- Spaghettone Senatore Cappelli, cacio, pepe, guanciale di Genga e fondente di cipolla rossa 18 €
- Fusillone Pietro Massi, ricci di mare, salicornia e canapa 18 €

Secondi

- Seitan come un arrosto della Domenica con patate 20 €
- Reale di maialino, lattughino, sakè e mandorla 23 €
- Manzo Inglese, rucola, ravanelli e cipollotto bruciato 25 €
- Rombo, toffee di cavolfiore, idromiele di Giorgio Poeta, polline e cicoria 26 €

- Acqua Microfiltrata 2 €
- Acqua Panna 3 €
- Acqua San Pellegrino 3 €

Coperto 4 €

Menù Business Lunch

(Solo a pranzo dal lunedì al venerdì)

Due corse a scelta dalla carta

30 €

Dessert

Pavlova, frutti rossi e chantilly al bergamotto 8 €

In abbinamento: Malvasia Dell'Emilia Frizzante, Tenuta La Piccola 5 €

Rum e Sigaro 8 €

In abbinamento: Visciola "Scacciapensieri" 5 €

Arancia, gelato di Gorgonzola e Visciole, zabaione 8€

In abbinamento: Muffo Di San Sisto "Arkezia", Tenuta San Sisto 8 €

Finto Tiramisù 2.0 8 €

In abbinamento: "Le Petit", Manincor 8 €

Rosmarino, mandorla e mandarino 8 €

In abbinamento: Marche Bianco Sauvignon Muffato "Maximo", Umani Ronchi 7 €