

## 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

60 €

“Rapesante”... capesante, rape e cocco  
Magnum di baccalà, lamponi e maionese di tarassaco  
Fusillone Pietro Massi, ricci di mare, salicornia e canapa  
Ricciola alla puttanesca

### Palco

50 €

Come una caprese: frisella pomodoro e mandorla  
Tofu strapazzato, melanzana e fagiolini  
Riso Acquerello, piselli, aglio nero, panna acida e capperi  
Zucchina ripiena, salsa aurora, umeboshi

*Percorso degustazione 3 calici 20 €*

*Percorso degustazione 4 calici 30 €*

*Percorso degustazione 5 calici 40 €*

# Menù alla carta

## Antipasti

- Come una caprese: frisella, pomodoro e mandorla 18 €
- Speck d'anatra, asparagi bianchi, maionese di nocciole 18 €
- Sgombro, panzanella e bufala 18 €
- “Rapesante”... capesante, rape e cocco 18 €

## Primi Piatti

- Riso Acquerello, piselli, aglio nero, panna acida e capperi 18 €
- Chitarrina all'insolito ragù... 18 €
- Spaghettoni Senatore Cappelli, cacio, pepe, guanciale di Genga e fondente di cipolla rossa 18 €
- Fusillone Pietro Massi, ricci di mare, salicornia e canapa 20 €

## Secondi

- Zucchina ripiena, salsa aurora e umeboshi 20 €
- Reale di maialino, lattughino, sakè e mandorla 23 €
- Manzo Inglese, rucola, ravanelli e cipollotto bruciato 25 €
- Ricciola alla puttanesca 28 €

- 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 €

Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

## Dessert

Pavlova, frutti rossi e chantilly al bergamotto 8 €

In abbinamento: Jurancon Au Capcéu, Jean-Marc Grussaute 7 €

Rum e Sigaro 8 €

In abbinamento: Barolo Chinato, Cocchi 10 €

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 €