

## 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

55 €

Tartare d'anatra, foie gras, indivia belga e pera  
Colazione al Dietro Le Quinte... Uovo, guanciaie e funghi  
Cresc'tajat, pasticciata marchigiana, pecorino romano e levistico  
Reale di maialino, lattughino, sakè e mandorla

### Sipario

60 €

Triglia all'anconetana  
Magnum di baccalà, lamponi e maionese di tarassaco  
Spaghettoni Pietro Massi, carbonara e sarde affumicate  
Coda di rospo, il suo fegato, zafferano e umeboshi

### Palco

50 €

Tofu strapazzato, salsa acidula, funghi enoki e tartufo  
Semi di girasole, radici, castagna e caramello di lampone  
Che cavolo di riso!  
Filetto di sedano rapa, patata dolce al limone

*Percorso degustazione 3 calici 25 €*

*Percorso degustazione 4 calici 35 €*

*Percorso degustazione 5 calici 45 €*

# Menù alla carta

## Antipasti

- Semi di girasole, radici, castagna e caramello di lampone 18 €
- Tartare d'anatra, foie gras, indivia belga e pera 18 €
- Animella, mugnaia, fondente di cipolla e fumo 19 €
- Magnum di baccalà, lamponi e maionese di tarassaco 18 €

## Primi Piatti

- Che cavolo di riso! 18 €
- Cresc'tajat, pasticciata marchigiana, pecorino romano e levistico 18 €
- Spaghettone Pietro Massi, carbonara e sarde affumicate 20 €
- Fusillone Pietro Massi, ricci di mare, salicornia e canapa 20 €

## Secondi

- Filetto di sedano rapa, patata dolce al limone 20 €
- Reale di maialino, lattughino, sakè e mandorla 23 €
- Manzo Inglese, zucca, Campari e spinaci 25 €
- Coda di rospo, il suo fegato, zafferano e umeboshi 28 €

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

*Il nostro pane, coperto e servizio 5 €*

## Menù Business Lunch

(Solo a pranzo dal lunedì al venerdì)

Due corse a scelta dalla carta

30 €

## Dessert

Mela dei Sibillini 8 €

In abbinamento: Bianco di Pantelleria, Salvatore Murana 7 €

Arancia, gelato di Gorgonzola e Visciole, zabaione 8€

In abbinamento: Sauternes, Chateau Les Justices 9 €

Rum e sigaro... 8€

In abbinamento: Barolo Chinato, Cappellano 10 €

Finto Tiramisù 2.0 8 €

In abbinamento: Malvasia delle Lipari Passito, Hauner 8 €

Rosmarino, mandorla e lemoncurd 8 €

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