



## Proposta menù carne

Prezzo: 90,00€

**Antipasti** (al buffet di carne con assaggio di pesce)

### Angolo affettati misti e salumi

Abbinati con olive sottoli, sottaceti, grissini e tarallini.  
Crudo tagliato a violino, con pane carasau.  
Bresaola con stracchino e erba cipollina.

### Angolo formaggi

Al tartufo, al pistacchio, alle noci, al radicchio, con abbinamenti di frutta fresca.  
Selezione di pecorino con miele e marmellata di nostra produzione.  
Parmigiano in forma.  
Mozzarelline di bufala campana.

### Angolo insalate e verdure

Insalatina di farro con verdure croccanti.  
Insalatina di orzo con zucchine, gamberi e lime.  
Insalatina di ceci con pendolini e rucola.  
Insalatina di melone con rucola e scaglie di grano.  
Cous cous con verdure saltate.

### Angolo pesce

Tonno disidratato con granella di pistacchi.  
Salmone marinato agli agrumi con salsa al limone.  
Gamberi in salsa cocktail.  
Carpaccio di pesce spada con pinoli e scorzette di arancia.

### Angolo fritti

Verdure pastellate, arancini, mozzarelline, olive all'ascolana.  
Frittelle al basilico.  
Polpette alle melanzane con pecorino.

### Primi piatti (da scegliere) (n°2)

- Ravioli di ricotta e spinaci (pendolini, basilico e semi di papavero)
  - Lasagnette alla parmigiana (melanzane, provolone e basilico)
  - Balanzoni di ricotta e fossa con guanciale e coulis di pomodori
- Tagliatelle fatte in casa asparagi, crema di latte, speck croccante
  - Tagliolino di farro con ceci pancetta e pendolini

- Tagliolino di farro con radicchio, salsiccia e porcini
- Gnocchi di patate con pesto di rucola, concassè di pomodoro e lamelle di mandorle
  - Gnocchi di patate rosse con pesto di basilico pendolini e burratina pugliese
    - Gnocchi con fava, cicoria e pecorino carmasciano campano
  - Mezzemaniche pomodori colfit, melanzane fritte, basilico e ricotta salata
    - Paccheri con porro, pancetta e broccolo romano
    - Scialatielli all'ortolana con pistacchi e mentuccia
  - Ravioli ripieni di bufala con salsa aurora al burro e mandorle
    - Risotto asparagi e gorgonzola
  - Risotto allo champagne con flute del medesimo champagne
    - Risotto ai funghi porcini mantecato al parmigiano
    - Risotto al barolo con radicchio di Treviso e Taleggio
    - Crespelle ricotta, porcini e fossa in salsa besciamella
    - Lasagna al tartufo nero con prosciutto di culatello

## Secondi piatti di carne da scegliere (n°2)

- Grigliata mista di carne marchigiana (costine, salsiccia, castrato, spiedini, pollo, capocollo).  
A completare la grigliata verrà servita per ogni tavolo un vassoio di tagliata rucola e grana
  - Carrè di maiale, mela, guanciale, alloro e salsa di cottura
    - Coscio di vitello cotto nel forno a legna
  - Coscio di maiale lardellato con finocchietto selvatico
  - Filetto di maiale in porchetta con bacche di ginepro
- Filetto di maiale in crosta di pane (alle olive o al tartufo o agli asparagi o ai funghi porcini)
  - Filetto di maiale con ananas caramellato e riduzione di marsala
    - Entrecote australiana o francese con rucola e grana
      - Costata alla griglia con salsa ai tre pepi
- Filetto alla griglia accompagnato da salse al gorgonzola, al tartufo, all'aceto balsamico e al pepe verde
  - Maestoso spiedo di carne mista marchigiana con frutta grigliata e salsa al limone

## Contorni da scegliere (n°2)

- Spinacino al burro con pinoli e scaglie di parmigiano
  - Quenelle di purè di patate
    - Patate duchessa
      - Patate al forno profumate al rosmarino
    - Barchette di patate con burro e prosciutto
    - Patate a fisarmonica speziate al formaggio
  - Zucchine alla scapece con mentuccia e aceto
    - Mosaico di verdure grigliate
      - Macedonia di verdure
  - Asparagi in camicia con crema al parmigiano
    - Cavoletti di Bruxelles gratinati
    - Erbette di campo saltate in padella
      - Asparagi gratinati con crosta di mandorle
  - Insalatina di spinaci con cipollotti pinoli e grana
  - Tricolore di verdure al vapore con salsa verde