MENÙ DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

125 a persona
125 per person

165 a persona vini in abbinamento inclusi
165 per person, including wine pairings

Carpaccio di gambero rosso con melograno, taralli e burrata
Red prawn carpaccio with pomegranate, taralli and burrata

Monaco Ribelle,Verdicchio di Matelica, Monacesca

Polpo scottato con riso selvatico, spugnole, salicornia e ristretto di cozze
Seared octopus with wild rice, morels, glasswort and mussel reduction

Terra di Mezzo,Verdicchio di Matelica, Monacesca

Tagliolini di castagne, stracotto di cervo, ribes e camomilla
Chestnut tagliolini with venison stew, currants and camomile

Terra di Mezzo,Verdicchio di Matelica, Monacesca

Coda di rospo con crema di patate dolci, porri, caviale e olio all'erba cipollina
Monkfish with creamed sweet potatoes, leeks, caviar and chive oil

Ecclesia, Chardonnay, Monacesca

Filetto di manzo
con crostone di polenta, lardo, zucca marinata e jus all'aceto di lamponi
Beef fillet with polenta crostone, lardo, marinated pumpkin and raspberry vinegar jus

Camerte, Marche rosso, Monacesca

Mousse alla ricotta, pera e liquirizia
Ricotta mousse, pear and liquorice

Acqua e caffè sono compresi nel prezzo. Il menù degustazione si intende per tutti i commensali.
Disponibile a pranzo fino alle ore 13.45 e a cena fino alle ore 21.45.
Menus include complimentary coffee and mineral water. The tasting menu is for the whole table.
Available at lunch until 1.45pm and at dinner until 9.45pm.