

2
MENU
-
2
ELEMENTI
-
2
CUORI

DELLA
MIA
CUCINA

TRADIZIONE³



ERRICO RECANATI





FUMO

OSTRICA, MELA E NOCCIOLE BRUCIATE
BURRO E LARDO

LATTUGA ALLA BRACE, MANDORLA AMARA
E UOVA DI TROTA
CONIGLIO IN PORCHETTA TUTTO IN UNA CIALDA

CACIO E 7 PEPI
LINGUA VONGOLE E PINOLI TOSTATI

FARAONA COTTA DA LONTANO
CARDO GOBBO ALLA BRACE

LECCA LE MARCHE

ZUPPA D'ANANAS COTTA SOTTO LA CENERE,
GELATO DI YOGURT QUASI CROCCANTE

130€

IL MENU È CONSIGLIATO PER L'INTERO TAVOLO

VINI DA NOI SELEZIONATI

3 CALICI 45€

4 CALICI 60€



FIAMME

POMODORO ARROSTO, GAMBERI, CONDITELLA E
SCOTTONA BRUCIATA AI CARBONI

BURRO E LARDO
BATTUTO DI CICCIOLE ED ERBE

ASPARAGO³

UOVO È ORO

CAROTE E COZZE DELLA BAIÀ

RISOTTO, ERBE DI CAMPO, RADICI E LEPRE
SPIEDINO DI SEPIA

L'ANIMELLA DIVENTA UN PESCE

PICCIONE E ANGUILLA LACCATA

IL CUORE

TARTE TATIN ALLA BRACE CON MELA ROSA E GELATO DI CREMA

150€

IL MENU È CONSIGLIATO PER L'INTERO TAVOLO

VINI DA NOI SELEZIONATI

3 CALICI 45€

4 CALICI 60€

ANTIPASTI

BATTUTA DI ANATRA, SEMI DI SENAPE E FIORI DI LOTO
28€

SCAMPO, BOTTARGA DI CARNE, MANGO E BURRO ACIDO
28€

CARCIOFO ALLA BRACE E ALICI IN CONSISTENZA
26€

11 MOMENTI DI FEGATO GRASSO
48€

PRIMI

GNOCCO DI PATATE COTTE SOTTO LA CENERE,
CERVO, BURRO ACIDO E CICORIA SELVATICA
30€

TORTELLI DI CACCIA, ACETO DI LAMPONI, COLZA E TENERA ASCOLANA
30€

CACIO E 7 PEPI
34€

RISOTTO, RADICI, ERBE DI CAMPO E LEPRE
30€ MINIMO 2 PERSONE

SPIEDO & BRACE

AGNELLO
CORATELLA, ANIMELLE E CIPOLLA
35€

BACCALÀ
ERBE DI CAMPO, BURRO E LAMPONI
35€

FARAONA
COTTA DA LONTANO, RADICI ED ESTRATTO DI SALVIA
33€

L'OSTRICA SI DÀ LE ARIE DI BRACE
12€ L'UNA

MAIALINO
INSALATINA AROMATICA E CICCIOLE
32€

PERNICE
E LA SUA GIARDINIERA
35€

PICCIONE
DELLA TRADIZIONE
35€

BLACK PANTANO
(SELEZIONE DELLA NOSTRA CARNE)
60€

ACQUA

5€

COPERTO

5€

INFORMATIVA AI CLIENTI
ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte.

Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti.

Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Allergeni alimentari

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. **Crostacei** e prodotti derivati.
3. **Uova** e prodotti derivati.
4. **Pesce** e prodotti derivati, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi** e prodotti derivati.
6. **Soia** e prodotti derivati, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte** e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.
8. **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. **Sedano** e prodotti derivati.
10. **Senape** e prodotti derivati.
11. **Semi di sesamo** e prodotti derivati.
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l** espressi come SO₂.
13. **Lupini** e prodotti derivati.
14. **Molluschi** e prodotti derivati.

IN MANCANZA DEL PRODOTTO FRESCO PUÒ ESSERE UTILIZZATO IL PRODOTTO DECONGELATO.

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO