

2  
MENU  
-  
2  
ELEMENTI  
-  
2  
CUORI  
  
DELLA  
MIA  
CUCINA

**TRADIZIONE<sup>3</sup>**



ERRICO RECANATI





## FUMO

OSTRICA, PESCA E SENAPE  
BURRO E LARDO

TACOS DI NOCCIOLE, CERVO COTTO NEL FIENO E MISO  
COME UNA ROYALE DI POLLO E ALGHE DI PORTONOVO

CACIO E 7 PEPI

PERNICE E LA SUA GIARDINIERA

LA CIPOLLA SCHIACCIATA DI PEDASO INTERRATA CON IL SUO GELATO

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

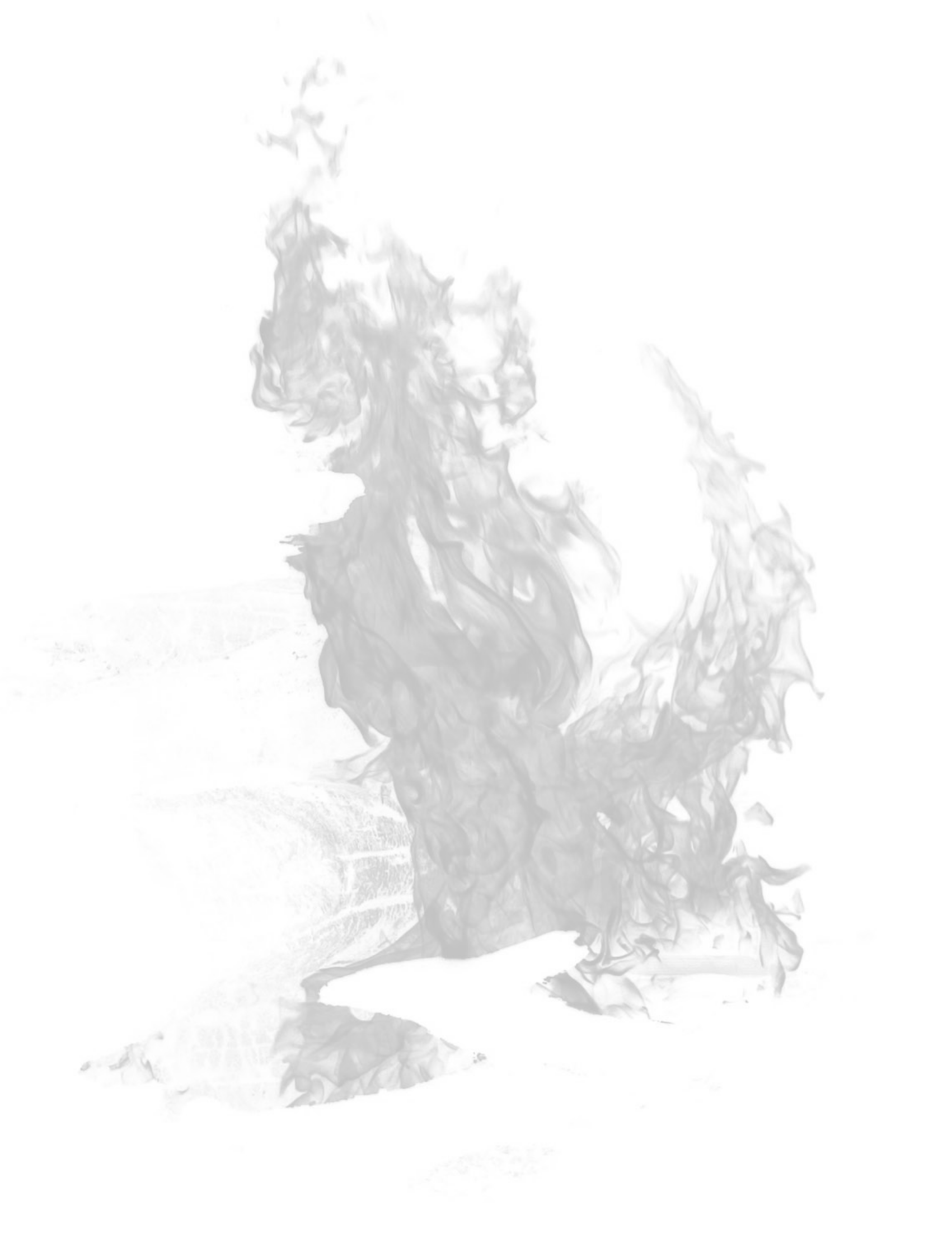
110€

IL MENU È CONSIGLIATO PER L'INTERO TAVOLO

VINI DA NOI SELEZIONATI

3 CALICI 35€

4 CALICI 45€



## FIAMME

SCAMPO, BOTTARGA DI CARNE, MANGO E BURRO ACIDO

BURRO E LARDO

POMODORO ARROSTO, GAMBERI, CONDITELLA E  
SCOTTONA BRUCIATA AI CARBONI

LA TESTINA S'È PERSA NELLA BAIÀ DI PORTONOVO

RISOTTO, RADICI, ERBE DI CAMPO E LEPRE

FEGATO DI RANA PESCATRICE LACCATO NELLA ZUCCA,  
MILZA DISIDRATATA D'AGNELLO E SALSA ACIDA

CODA DI ROSPO, ERBE AROMATICHE, RETE DI MAIALE E VICENTINA

GERMANO ALLA GRIGLIA

ROGNONE E FICHI

TAGLIOLINO IN BRODO DI FUNGHI E CACHI

TARTE TATIN ALLA BRACE CON MELA ROSA DEI MONTI SIBILLINI,  
DOPPIO GELATO DI PANNA E CEDRINA

130€

IL MENU È CONSIGLIATO PER L'INTERO TAVOLO

VINI DA NOI SELEZIONATI

3 CALICI 35€

4 CALICI 45€

## ANTIPASTI

LATTUGA, MANDORLA AMARA E CAVIALE DI TROTA  
22€

CARCIOFO ALLA BRACE E ALICI IN CONSISTENZA  
24€

CARPACCIO DI CERVO IN CROSTA DI CIPOLLA BRUCIATA, ERBE,  
MIELE E PICCOLO GELATO DI SENAPE  
28€

**10** MOMENTI DI FEGATO GRASSO  
45€

## PRIMI

CANNELLONE DI POTACCHIO, CIPOLLA BRUCIATA E GAMBERO ROSSO  
26€

TORTELLO DI CACCIA, ACETO DI LAMPONI,  
COLZA E TENERA ASCOLANA  
29€

CACIO E 7 PEPI  
32€

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

## **SPIEDO & BRACE**

### **FARAONA**

COTTA DA LONTANO, RADICI ED ESTRATTO DI SALVIA  
30€

### **MAIALINO**

INSALATINA AROMATICA E CICCIOI  
30€

### **AGNELLO DI VARVARA**

CORATELLA, ANIMELLE E CIPOLLA  
30€

### **BACCALÀ**

ERBE DI CAMPO, BURRO E LAMPONI  
34€

### **PICCIONE**

DELLA TRADIZIONE  
30€

L'OSTRICA SI DÀ LE ARIE DI BRACE  
10€ L'UNA

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 SO<sub>2</sub>.
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