

2
MENU
-
2
ELEMENTI
-
2
CUORI

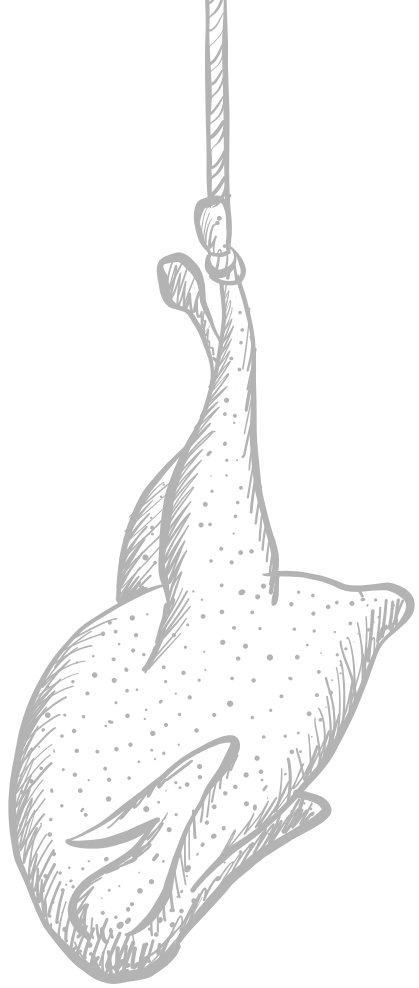
DELLA
MIA
CUCINA

TRADIZIONE³



ERRICO RECANATI





FUMO

OSTRICA, POMODORI IN CONSISTENZA E SENAPE
BURRO E LARDO

SCAMPO, BOTTARGA DI CARNE, MANGO E BURRO ACIDO

CONIGLIO IN PORCHETTA TUTTO IN UNA CIALDA

CACIO E 7 PEPI

PERNICE E LA SUA GIARDINIERA

LECCA LE MARCHE

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

125€

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

ROGNONE DI CONIGLIO E CIPOLLA SCHIACCIATA DI PEDASO

PEPERONE DIVENTA LAMPONE

LA TESTINA S'È PERSA NELLA BAIJA DI PORTONOVO

RAVIOLO DI RAPA COTTA SOTTO LA CENERE, CODA E OSTRICHE

LINGUA, PESCHE, VONGOLE E PINOLI TOSTATI

SPIEDINO DI ANIMELLA, UOVA DI SEPPIA E RICCI DI MARE

PICCIONE E ANGUILLA LACCATA

POMODORO

145€

IL MENU È CONSIGLIATO PER L'INTERO TAVOLO

VINI DA NOI SELEZIONATI

3 CALICI 45€

4 CALICI 60€

ANTIPASTI

ANATRA, SCAPECE E ZUCCHINE
24€

LATTUGA, MANDORLA AMARA E CAVIALE DI TROTA
23€

ANGURIA, NOCCIOLE BRUCIATE, LEPRE E BRODO DI CAPPERI
30€

10 MOMENTI DI FEGATO GRASSO
45€

PRIMI

TAGLIATELLA ROSSA E LEPRE IN CONSISTENZA
28€

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

CACIO E 7 PEPI
32€

VIALONE NANO, FICHI E PROSCIUTTO
30€ MINIMO 2 PERSONE

SPIEDO & BRACE

AGNELLO
CORATELLA, ANIMELLE E CIPOLLA
30€

BACCALÀ
ERBE DI CAMPO, BURRO E LAMPONI
35€

FARAONA
COTTA DA LONTANO, RADICI ED ESTRATTO DI SALVIA
30€

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

MAIALINO
INSALATINA AROMATICA E CICCIOI
30€

PERNICE
E LA SUA GIARDINIERA
34€

PICCIONE
DELLA TRADIZIONE
32€

WAGYU JAPAN A5
IN 3 CONSISTENZE
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