



OFFICINA DEL SOLE

*La nostra cucina è una celebrazione dell'identità marchigiana.
Il nostro menù, ridotto ma selezionato, offre sapori autentici e riconoscibili, sempre freschi e stagionali. L'ospitalità è genuina, l'integrità delle materie prime è sacra, e la nostra passione per il territorio è palpabile in ogni piatto.*

• **ANTIPASTI** •

- Zucchina e il suo Fiore 10
- Carpaccio di Manzo e Olio al Rosmarino 12
- Carosello Marchigiano 12
- Battuta di Scottona, Senape e Fiori di Capperi 14
- Tagliere del Territorio 14

• **PRIMI** •

- Il Cannellone 13
- Spinosini al Ragù 13
- Calamarate dell'Aia 13
- Risotto, Aglio Nero, Peperone Crusco e Cioccolato Bianco 15
- Gnocchi Viola, Caprino, Crema di Zucchine e Dadolata di Pomodori Freschi 15

• **SECONDI** •

- Hamburger con Melanzana e Humus di Ceci 18
- Tartare di Verdure e Ricotta 18
- Filetto con Riduzione al Tignium 24
- Agnello Scottadito 24
- Tagliata al Rosmarino 26

• **DESSERT** •

- Zuppa Inglese rivisitata 7
- Semifreddo al Mojito 7
- Cheesecake Scomposta 7
- Cocco, Pandispagna e Frutto dell Passione 7



OFFICINA DEL SOLE

I vini di Officina del Sole nascono dalla terra e dalla passione. Vitigni autoctoni e internazionali si uniscono in prodotti che raccontano questa terra, frutto di una viticoltura sostenibile che valorizza le uve e il territorio.

I VINI DELLA NOSTRA CANTINA "OFFICINA DEL SOLE"

BOLLICINE	CALICE	BOTTIGLIA
360 <i>Vino spumante Brut di qualità</i>	4€	18€
360 Rosé <i>Vino spumante Brut di qualità</i>	4€	18€
BIANCHI		
Leiè <i>Marche IGT Passerina e Sauvignon</i>	4€	14€
Franco <i>Falerio Pecorino DOC</i>	4€	18€
Franco Franco <i>Falerio Pecorino DOC</i>	6€	29€
ROSATI		
Leiè Rosa <i>Marche IGT Rosato</i>	4€	14€
ROSSI		
Rosso Frutto <i>Marche IGT Syrah</i>	4€	14€
Tignium <i>Marche IGT rosso</i>	9€	45€