MENU PRANZO

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DEI PRODUTTORI LOCALI E CRESCIA SFOGLIATA DI URBINO 1,3,7	16
ZUPPETTA CALDA DI CECI, ROSMARINO E VONGOLE SGUSCIATE DELL'ADRIATICO 9,14	12
PAN BRIOCHE FATTO IN CASA ALLO ZAFFERANO CON BACCALÀ MANTECATO 1,3,7,14	12
VELLUTATA DI PISELLI AL PROFUMO DI ZENZERO CON RICOTTA ALLA BRACE 7	10
MISTICANZA DI INSALATE CON SEMI TOSTATI ED IL NOSTRO OLIO	
SPAGHETTO AI TRE POMODORI ARROSTO E BASILICO DELL'ORTO BOTANICO 1,7,9	12
TAGLIATELLE PASTA VADESE AL RAGÙ BIANCO DI CORTILE AL PROFUMO DI LIMONE 1,3,7	14
PASSATELLO ALLA VIGNAROLA DI PRIMAVERA 1,3,7	14
FILETTO DI SCAMONE, CREMOSO DI PATATE ED ERBE AMARE 7	18
ROLL DI VERZA CON CHUTNEY DI PATATE, FUNGHI E PANNA ACIDA 7	14
CAVOLFIORE E LE SUE CONSISTENZE 7,9	14

DESSERT

GELATO ARTIGIANALE AL FIORDILATTE CON VISCIOLE DI CANTIANO E NOCCIOLE CARAMELLATE 7,8	6
DOLCI DA CREDENZA	6

COPERTO	1

Il regolamento Europeo ha individuato i 14 allergeni alimentari principali, essi sono:

1.Cereali e derivati 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soia 7.Latte 8.Frutta a guscio

9. Sedano 10.Senape 11.Sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti 13.Lupini 14.Molluschi

tenuta santi giacomo e filippo

LUNCH MENU

OUR CAREFUL SELECTION OF CURED MEATS AND CHEESES FROM LOCAL PRODUCERS WITH TYPICAL 'CRESCIA' FLATBREAD FROM URBINO 1,3,7	16
WARM CHICKPEA SOUP WITH ROSEMARY AND SHELLED ADRIATIC CLAMS 9,14	12
HOMEMADE SAFFRON BRIOCHE BREAD WITH WHIPPED SALTED COD 1,3,7,14	12
CREAMY PEA SOUP SCENTED WITH GINGER, SERVED WITH GRILLED RICOTTA 7	10
MIXED SALAD GREENS WITH TOASTED SEEDS AND OUR OWN OLIVE OIL	8
SPAGHETTO SERVED WITH A ROASTED TOMATOES SAUCE AND BASIL FROM OUR BOTANICAL GARDEN 1,7,9	12
TAGLIATELLE "PASTA VADESE" WITH WHITE FARMYARD RAGÙ, SCENTED WITH LEMON 1,3,9	14
PASSATELLO WITH A SPRING VEGETABLES SAUCE 1,3,7	14
RUMP STEAK FILLET WITH CREAMY POTATOES AND BITTER HERBS 7	18
SAVOY CABBAGE ROLL WITH POTATO CHUTNEY, MUSHROOMS, AND SOUR CREAM 7	14
CAULIFLOWER IN ITS VARIOUS TEXTURES 7,9	14

DESSERT

ARTISANAL FIORDILATTE ICE CREAM WITH CANTIANO SOUR CHERRIES AND CARAMELIZED HAZELNUTS 7,8	6
ASSORTED TRADITIONAL BAKED SWEET TREATS	6

COPERTO	1

The European regulation has identified the 14 main food allergens, they are:

1.Cereals and derivatives 2.Crustaceans 3.Eggs 4.Fish 5.Peanuts 6.Soya 7.Milk 8.Nuts

9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulfur dioxide and sulphites 13. Lupins 14. Molluscs

tenuta santi giacomo e filippo