



MENU



CI PIACE FARVI SAPERE CHE

DAI MILLEDUECENTO ULIVI OTTENIAMO, UNICAMENTE CON METODI DI SPREMITURA A FREDDO, L'OLIO CHE UTILIZZIAMO NELLE PREPARAZIONI.

LE VERDURE SONO COLTIVATE NEL NOSTRO ORTO ED ANCHE I TARTUFI NASCONO QUI, NEL CUORE DEL PARCO DEL CONERO, ALL'OMBRA DEL NOSTRO GRANDE QUERCETO.

PASTA, PANE E DOLCI SONO FATTI CON LE FARINE PROVENIENTI DA COLTURE BIO E MACINATA ANCORA A PIETRA.

SELEZIONE TARTUFO

ABBIAMO SELEZIONATO PER VOI UNA SERIE DI PIATTI CON TARTUFO PROVENIENTE DALLA TARTUFAIA DI PROPRIETÀ CHE, RICONOSCIUTA COME LA PRIMA DELLA PROVINCIA DI ANCONA, CONTA 700 QUERCE.

**QUA RACCOGLIAMO TARTUFO NERO DURANTE L'ANNO:
PREGIATO, MOSCATO ED ESTIVO.**



QUESTO MENÙ È STATO PENSATO PER SODDISFARE LE ESIGENZE DI TUTTI UNENDOLE AL MEGLIO DELLA TRADIZIONE DELLA NOSTRA CUCINA

SCelta VEGETARIANA



SCelta VEGANA



TUTTO È PREPARATO DA NOI, IN UN'UNICA CUCINA, SEGNALIAMO CHE TRACCE DEI SEGUENTI ALLERGENI POTREBBERO SEMPRE ESSERE PRESENTI.

VOLENDOVI SERVIRE AL MEGLIO, VI CHIEDIAMO DI CONFRONTARVI SEMPRE CON IL PERSONALE DI SALA PER VALUTARE ANCHE LE POSSIBILI VARIANTI O SOSTITUZIONI DA APPORTARE AI NOSTRI PIATTI COSÌ DA RENDERLI ADATTI ALLE VOSTRE RICHIESTE.

ATTENZIONE

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Nel nostro agriturismo potete trovare le seguenti sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



MENÙ DEGUSTAZIONE



TARTUFO

UN MENÙ COSTRUITO PER ESALTARE AL MEGLIO I PROFUMI ED I SAPORI DEL TARTUFO DEL CONERO

SOLO NEI PERIODI DI RACCOLTA

SPUMA DI PATATE AL TARTUFO

Emera - Marche Malvasia IGT

RAVIOLI AL TARTUFO DEL CONERO

Rosa di Montacuto - Marche Rosato IGT

CARBONARA TARTUFATA

Zero - Rosso Conero DOC, senza solfiti

FARAONA RIPIENA AL TARTUFO CONTORNI DELL'ORTO BIOLOGICO

Dorico - Conero DOCG riserva

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA, MANDORLA E ANICE

BianConero - Moscato Naturale

Caffè

65 a persona

CONERO

UN EMOZIONANTE PERCORSO ALLA SCOPERTA DEI NOSTRI VINI ABBINATI A GUSTOSI ASSAGGI ISPIRATI AI SAPORI DI QUESTA STAGIONE

CREMA DI ZUCCA CON SEMI TOSTATI E CROSTINI

Emera - Marche Malvasia IGT

CAPRA E CAVOLI

Kairos - Verdicchio dei catelli di Jesi DOC
Classico Superiore

TAGLIOLINI ALL'ANATRA

Aiòn - Rosso Conero DOC, senza solfiti

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL ROSSO CONERO

CONTORNI DELL'ORTO BIOLOGICO

Notte - Rosso Conero DOC, senza solfiti

TORTA ALLE NOCCIOLE E GELATO AI FRUTTI DI BOSCO

BianConero - Moscato Naturale

Caffè

50 a persona

COPERTO, ACQUA E PANE DI NOSTRA PRODUZIONE.
IL MENÙ È DA INTENDERSI PER TUTTO IL TAVOLO.

ANTIPASTI

UOVO SPLASH! - 13

Tartufo del Conero e uova fresche raccolte ogni giorno sono solo alcuni degli ingredienti di uno dei piatti che meglio racconta la nostra storia; una precisa cottura al forno per mantenere il cuore morbido racchiuso in un nido di pancetta su una crema di formaggi.



3,7

SPUMA DI PATATE AL TARTUFO - 11



3,7

INSALATA DI CONIGLIO SU MISTICANZA AL MELOGRANO - 11

8,9

CREMA DI ZUCCA CON SEMI TOSTATI E CROSTINI - 7



1

FAGOTTINI DI CIAUSCOLO, BURRATA, PACCASASSI CON SALSA DOLCE/PICCANTE - 8

1,7

SCRIGNO DI VERZA CON SALSA AL SEDANO RAPA E NOCCIOLE - 8



8

PRIMI

**TRIANGOLO ALLA CURCUMA CON PETTO D'OCA AFFUMICATO,
CIPOLLA CAMELLATA, MOSTO D'UVA E LAMELLE DI MANDORLE - 13**

1,3,8,12

CAPRA E CAVOLI - 13

1,3,7,8



RAVIOLI AL TARTUFO DEL CONERO - 17

1,3,7



**GNOCCHI DI RICOTTA E ZUCCA CON BLU,
MANDARINO E POLVERE DI ALLORO - 13**

1,7



TAGLIOLINI ALL'ANATRA - 15

1,3,9,12

SPAGHETTONE CACIO E PEPE SU CREMOSO DI SPINACI - 11

1,7



MINISTRA DI CANNELLINI, CAVOLO NERO E ROSSA DI TROPEA - 10

9



É POSSIBILE RICHIEDERE ALCUNI PIATTI CON
PASTA SECCA SENZA GLUTINE O ALL'UOVO



SECONDI

CONIGLIO DISSOCCATO IN PORCHETTA - 16

12

CODA D'ARAGOSTA CON HUMMUS E SPINACI AL PACCAPESTO - 12



GUANCIA DI MANZO BRASATA AL ROSSO CONERO - 17

9,12

FARAONA RIPIENA AL TARTUFO DEL CONERO - 20

12

GOULASH DI CINGHIALE E OLIVE TAGGIASCHE - 17

9,12

TAGLIATA TRE SALI - 22

TATAKI DI POLLO AL SESAMO CON LATTE DI COCCO E CURRY - 16

1,3,6,11

CONTORNI

SECONDO DISPONIBILITÀ DEL NOSTRO ORTO BIOLOGICO

DOLCI

TIRAMISÙ IN CIALDA - 8

1,3,7

TORTINO AL CIOCCOLATO - 7

1,3

**FROLLA CON CREMA AL POPCORN,
CARMELLO SALATO E GEL DI AGRUMI - 8**

1,7

TORTA ALLE NOCCIOLE E GELATO AI FRUTTI DI BOSCO - 7

1,3,7,8

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA, MANDORLA E ANICE - 7

7,8

**SFORMATINO DI MELE, CAROTE E NOCI
CON SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE - 7**

1,8,12



APERITIVO DA AION

**Dal lunedì al venerdì, esclusi i festivi,
Dalle 18,00 alle 19,30 Aperitivo da Aion**

Calice di vino & Tagliere di salumi e formaggi
o, se preferite, di verdure e formaggi



ACQUA NATURALE - 1

ACQUA GASSATA - 1

COPERTO - 3

PANE DI NOSTRA PRODUZIONE REALIZZATO CON FARINE BIANCHE E INTEGRALI
ARRICCHITO DA SEMI E FRUTTA SECCA



— **CONDIVIDI LA TUA ESPERIENZA** —

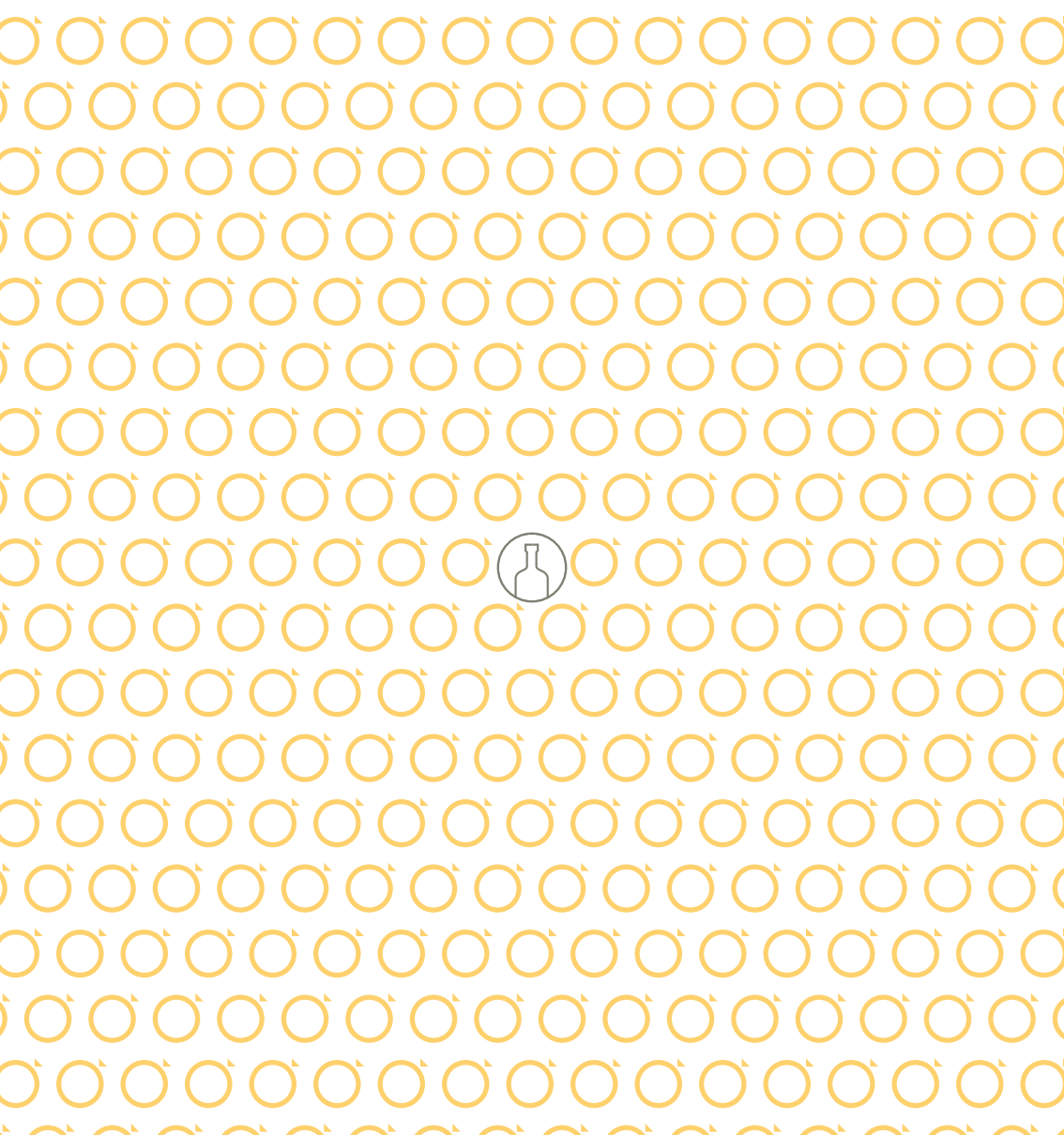
MENZIONA @TENUTAMORODER









UTILIZZA #MORODERTIME

LOCALIZZA 📍 @TENUTAMORODER



**GRAZIE DA TUTTI NOI,
SPERIAMO DI RIVEDERVI PRESTO**



ROSSI		BIO		
Aiòn	Rosso Conero DOC		3,5	13
Zero	Rosso Conero DOC	 	4	15
Rosso Conero	Rosso Conero DOC		4	16
Conero Riserva	Conero DOCG Riserva		5	20
Dorico	Conero DOCG Riserva		7	30

NUNC EST BIBENDUM

BIANCHI**BIO**

VerdicchioVerdicchio
di Jesi DOC
Classico Superiore

4

14

MalvasiaMarche
Malvasia IGT

4

14

ROSATI**BIO****Rosa**Marche
Rosato IGT

3,5

13

BOLLICINE**Brut Rosè**

Spumante

3,5

14

Extra Dry

Spumante

3,5

14

NUNC EST BIBENDUM

VINI DOLCI

BianConero	Moscato Naturale	3,5	15
-------------------	---------------------	-----	----

Vino & Visciole		3	16
----------------------------	--	---	----

Oro	Vino Passito		ND
------------	--------------	--	----

CAFFETTERIA



Caffè	Pascucci	1,5
--------------	----------	-----

Orzo		1,5
-------------	--	-----

PER CONCLUDERE



Amari		4
--------------	--	---

Grappa di Rosso Conero		4
-----------------------------------	--	---

Grappa di Dorico		5
-----------------------------	--	---

Chiedi la lista dei distillati

NUNC EST BIBENDUM



NEL NOSTRO RISTORANTE
C'È IL **DIRITTO DI TAPPO:**

POTETE PORTARE VIA
LA BOTTIGLIA ORDINATA E
NON CONSUMATA DEL TUTTO,
PER DEGUSTARE A CASA
QUELLO CHE RESTA.