AGRITURISMO

AION

DI

Moroder

MENÙ

Ci piace farvi sapere che

dai milleduecento ulivi otteniamo, unicamente con metodi di spremitura a freddo, l'olio che utilizziamo nelle preparazioni.

Pasta, pane e dolci sono fatti con le farine provenienti da colture bio e macinate ancora a pietra.

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.

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.

SELEZIONE VEGANA

Due ettari di orto biologico, una carciofaia, piante aromatiche e alberi da frutto. Quello che trovi in questi piatti viene da qui: coltivato, raccolto, portato in cucina. Un patrimonio vegetale che diventa racconto, gusto, esperienza.

Le proposte di entrambe le selezioni sono legate alla disponibilità effettiva del nostro orto e della nostra tartufaia.

MENÙ DEGUSTAZIONE

TARTUFO

Intenso, elegante, capace di cambiare carattere con la stagione. Il tartufo nero ha una personalità precisa — pregiato, moscato, estivo — e questo menù la segue, lasciando che sia lui a guidare ogni piatto.
I vini della cantina completano il percorso: ogni calice scelto per dare voce a quello che il piatto già racconta.

ANTIPASTI

SPUMA AL TARTUFO CON PATATA SCHIACCIATA E ZABAJONE AL PARMIGIANO

Extra Dry - Spumante

UOVO SPLASH!

Kairos - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

PRIMI

TAGLIOLINI ALLA CARBONARA TARTUFATA

Zero - Rosso Conero DOC senza solfiti aggiunti

SECONDI

CONIGLIO RIPIENO AL TARTUFO

Etere - Conero Riserva DOCG

CONTORNI DELL'ORTO BIOLOGICO

DOLCI

MERINGATA, PERE E SALSA AL ROSSO CONERO

BianConero - Moscato Naturale

70 A PERSONA

Coperto, acqua e pane di nostra produzione.

Il menù è da intendersi per tutto il tavolo.

MENÙ DEGUSTAZIONE

CONERO

È il menù nato per raccontare la stagionalità del Conero e per rispettarne i tempi: quello che cresce nell'orto, quello che il territorio matura. Una cucina che non anticipa, che aspetta il momento giusto
e poi costruisce.
A ogni piatto, un vino della cantina: lo stesso territorio, letto da un'altra prospettiva.

ANTIPASTI

BATTUTA DI MARCHIGIANA, CREMA DI CIME DI RAPA, CAPPERI E PANE CARASAU

Aiòn - Rosso Conero DOC

SCRIGNO CRISPY DI ZUCCA, RICOTTA E NOCI

Kairos - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

PRIMI

TRIANGOLI ALLA CURCUMA CON PETTO D'OCA AFFUMICATO, CIPOLLA CARAMELLATA, MOSTO D'UVA E LAMELLE DI MANDORLA

Notte - Rosso Conero DOC

SECONDI

GOULASH DI CINGHIALE

Etere - Conero Riserva DOCG

CONTORNI DELL'ORTO BIOLOGICO

DOLCI

TORTA ALLE MELE CALDA CON PANNA MONTATA ALLA CANNELLA

BianConero - Moscato Naturale

55 A PERSONA

Coperto, acqua e pane di nostra produzione.

Il menù è da intendersi per tutto il tavolo.

MENÙ DEGUSTAZIONE

VEGAN

L'orto è il punto di partenza, non il limite. Da lì, un percorso che lavora sugli accostamenti, sulla profondità dei sapori, sulla ricerca. Materie prime che si conoscono da sempre, accostate in modi che non ci si aspetta. I vini in abbinamento sono parte di questa scoperta: un calice che aggiunge, non che accompagna soltanto.

ANTIPASTI

ZUCCA ARROSTO. MANDORLE. CAPPERI. AGRUMI

Kairos - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

TOFU. SPINACI. TOPINAMBUR

Rosa di Montacuto - Marche Rosato IGT

PRIMI

RAVIOLI FUMÈ

Zero - Rosso Conero DOC senza solfiti aggiunti

SECONDI

NUGGETS. YOGURT. ERBA CIPOLLINA

Notte - Rosso Conero DOC

CONTORNI DELL'ORTO BIOLOGICO

DOLCI

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO. CREMA DI COCCO E CLEMENTINE CANDITE

BianConero - Moscato Naturale

55 A PERSONA

Coperto, acqua e pane di nostra produzione.

Il menù è da intendersi per tutto il tavolo.

MENÙ DEGUSTAZIONE

SIGNATURE

Questo menù è la memoria del ristorante: i sapori che, nel tempo, sono diventati un riferimento. Per noi, prima ancora che per voi. I vini della cantina chiudono il cerchio: ogni abbinamento nasce dallo stesso territorio, dalla stessa storia.

ANTIPASTI

UOVO SPIASH

Kairos - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

PRIMI

MALTAGLIATI AL RAGÙ BIANCO DELL'AIA

Aiòn - Rosso Conero DOC

TAGLIOLINI ALLA CARBONARA TARTUFATA

Zero - Rosso Conero DOC senza solfiti aggiunti

SECONDI

GUANCIA BRASATA AL ROSSO CONERO

Dorico - Conero Riserva DOCG

CONTORNI DELL'ORTO BIOLOGICO

DOLCI

MORBIDO AL PISTACCHIO

BianConero - Moscato Naturale

65 A PERSONA

Coperto, acqua e pane di nostra produzione.

Il menù è da intendersi per tutto il tavolo.

ANTIPASTI

SPUMA AL TARTUFO CON PATATA SCHIACCIATA
E ZABAJONE AL PARMIGIANO - 13

3,7

UOVO SPLASH! - 15

3,7

BATTUTA DI MARCHIGIANA, CREMA DI CIME DI RAPA,
CAPPERI E PANE CARASAU - 14

1,4

SCRIGNO CRISPY DI ZUCCA, RICOTTA E NOCI - 12

1,3,7,8

SEITAN, VERZA, CASTAGNE, CLEMENTINE - 12

1,6,9

TOFU, SPINACI, TOPINAMBUR - 14

6,9

ZUCCA ARROSTO, MANDORLE, CAPPERI, AGRUMI - 12

8

DEGUSTAZIONE "FORMALE" DI FORMAGGI VEGETALI - 14

6,8

PRIMI

TAGLIOLINI ALLA CARBONARA TARTUFATA - 16

1,3,7

TRIANGOLI ALLA CURCUMA CON PETTO D'OCCA AFFUMICATO, CIPOLLA CARAMELLATA, MOSTO D'UVA E LAMELLE DI MANDORLA - 17

1,3,7,8,12

TORTELLI DI CONIGLIO, BURRO, SALVIA E POLVERE DI ALLORO - 16

1,3,7,12

MALTAGLIATI AL RAGÙ BIANCO DELL'AIA - 15

1,3,9,12

SPAGHETTINI AL BURROLIVA, PEPE DI SARAWAK, PANURA AROMATICA - 14

1,9

PASTA, PATATE, POMPELMO, PORRI - 14

1,9

RAVIOLI FUMÈ - 15

1,6,8,9

CIAVARRO - 14
Tradizionale zuppa di legumi e cereali

1,9

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

SECONDI

CONIGLIO RIPIENO AL TARTUFO - 20

12

GUANCIA BRASATA AL ROSSO CONERO - 22

9,12

GOULASH DI CINGHIALE - 18

12

NUGGETS. YOGURT. ERBA CIPOLLINA - 18

1,5,6,10

TEMPEH ALLE CAROTE. MISO. NOCCIOLE E RISO PIAF - 20

1,6,8,9

SEITAN ALL'ANCONETANA - 20

1,6,9

TORTINO AL CIOCCOLATO - 7

1,3,7

TORTA ALLE MELE CALDA CON PANNA MONTATA ALLA CANNELLA - 8

1,3,7

MORBIDO AL PISTACCHIO - 8

3,7,8

MERINGATA, PERE E SALSA AL ROSSO CONERO - 7

3,12

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO, CREMA DI COCCO E CLEMENTINE CANDITE - 8

6

TORTA AL CIOCCOLATO, MANDORLE E RUM - 8

6,8

BIANCOMANGIARE ALLE MANDORLE E LAMPONI - 7

6,8

ACQUA NATURALE - 1

ACQUA GASSATA - 1

COPERTO - 3

Pane di nostra produzione realizzato con farine bianche
e integrali arricchito da semi e frutta fresca

Questo menù è stato pensato per soddisfare le esigenze di tutti unendole al meglio con la tradizione della nostra cucina.

Tutto è preparato da noi, in un'unica cucina, segnaliamo che tracce dei seguenti allergeni potrebbero sempre essere presenti.

Volendovi servire sempre al meglio, vi chiediamo di confrontarvi sempre con il personale di sala per servirvi anche le posssibili 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.

VINI

ROSSI

	BIO		
AIÒN Rosso Conero DOC		4	15
ZERO Rosso Conero DOC	SO_2	5	17
NOTTE Rosso Conero DOC		5,5	19
ETERE Conero Riserva DOCG		6	24
DORICO Conero Riserva DOCG		8	36
NOTTE (0,375 lt) Rosso Conero DOC			10

NUNC EST BIBENDUM

BIANCHI

	BIO		
KAIROS **Verdicchio di Jesi DOC** - Classico superiore		5	17
EMERA **Malvasia di Candia IGT**	✓	5	20

ROSATI

	BIO		
ROSA DI MONTACUTO **Marche Rosato IGT**	✓	5	17
ARMONIA **Conero DOCG Rosato**	✓	7	28

NUNC EST BIBENDUM

BOLLICINE

	BIO		
BRUT ROSÈ Spumante		5	18
EXTRA DRY Spumante		5	18

VINI DOLCI

BIANCONERO Moscato Naturale	5	18
VINO & VISCIOLE	5	20

NUNC EST BIBENDUM

CAFFETTERIA

CAFFÈ Pascucci	1,5
ORZO	1,5
DECA	1,5
CAFFÈ CORRETTO	2

PER CONCLUDERE

AMARI	4
GRAPPA DI ROSSO CONERO	4
GRAPPA DI DORICO	5

Chiedi la lista dei distillati

NUNC EST BIBENDUM

CONDIVIDI LA TUA ESPERIENZA

MENZIONA @TENUTAMORODER LOCALIZZA @TENUTAMORODER

Grazie a tutti. Ci vediamo presto.