

MENU



OFFICINA DEL SOLE

# FILOSOFIA

Alla base della nostra cucina c'è la passione per gli ingredienti autentici e la tradizione culinaria locale. Ogni piatto nasce per offrire un'esperienza gastronomica che celebra la ricchezza del territorio.

Diamo grande importanza alla qualità e alla stagionalità dei prodotti, privilegiando ingredienti freschi e locali, anche provenienti dal nostro orto. Questa attenzione ci permette di creare piatti dove gli Ingredienti sono i veri Protagonisti.

## PERCORSO DEGUSTAZIONE A 3 PORTATE

€ 25

Proposto dalla **Chef Rossella Bartolomei**, varia con le stagioni e la creatività della nostra cucina.

Abbinamento Vini (3 calici) a cura del Sommelier

€ 10

Piatto con ingredienti provenienti dal nostro orto



## ANTIPASTI

**T'ortino**

€ 11

Tortino di zucchine, patate e ricotta

**Millefoglie**

€ 11

Millefoglie di patate, zucchine e Brie

**Tris di Carpacci**

€ 12

Carpacci di manzo al sale, manzo affumicato e anatra

**Tris di Carpacci**

€ 12

Carpaccio di manzo al sale - manzo al fieno - anatra

**L'Uovo di Officina**

€ 12

Uovo Poche con vellutata di porri e patate e porro fritto

**Fritto di Manzo, Cipolla e Zafferano**

€ 12

Crocchette di Manzo fritto ripieni di cipolla caramellata, con crema allo zafferano

## PRIMI

**Bottone di Borragine**

€ 12

Bottonedi borragine, ripieno con ricotta e uovo di quaglia, con pomodoro bruciato

**Primavera, Spaghettoni e Guanciale**

€ 12

Spaghettoni tomassini con crema di piselli guanciale croccante e crumble di pane aromatizzato al basilico

**Gnocchi e Zucchine**

€ 12

Gnocchi di patate con crema di zuccina, ricotta affumicata e zucchine fritte

**Riso Aglio Nero, Asparagi e Pancetta**

€ 13

Riso invecchiato 12 mesi con aglio nero, asparagi e granella di pancetta

**Cinghiale e Tagliatella**

€ 13

Tagliatelle fatte a mano e ragù di Cinghiale

## SECONDI

**Non è un Hamburger!**

€ 18

Hamburger di melanzane e fagioli rossi, con humus di stagione

**Vitello e Gelato Tonnato**

€ 20

Girello di vitello a bassa temperatura con nocciole e gelato alla salsa tonnata

**Quaglia e Sapa ai 3 Colori**

€ 20

Coscia e petto di quaglia in doppia cottura, con glassatura alla sapa

**Diaframma e Puntarelle**

€ 22

Tagliata di Diaframma, servita con salsa piccante e puntarelle fresche

**Le Marche Fritte**

€ 22

Misto fritto tradizionale di agnello, vitello, olive all'ascolana, cremi e borragine

