

MENU



OFFICINA DEL SOLE

INNOVAZIONE *nella* TRADIZIONE

***Ogni vera storia vive delle interpretazioni di ciò che è passato,
attraverso cui costruire il presente e futuro, per produrre significato
e identità, località e senso d'appartenenza.***

La cucina di Officina del Sole aspira a reinventare e comunicare la storia del cuore delle Marche, proiettandosi verso la modernità con sapiente conoscenza delle tradizioni, o ritornando alle origini, con tecnica e innovazione.

ANTIPASTI

Crostino burro e alici dell'adriatico con cicoriotta saltata	€10
Girello di marchigiana marinato	€12
Tonno di coniglio	€12
Fricandò 2.0 con fonduta di parmigiano	€12
Fritto misto all'ascolana	€12
Soldatini di asparagi con crema di nocciole fermentate	€14

PRIMI

Mezzi pacchetti crema di fave e menta, fonduta di pecorino e guanciale croccante	€15
VincisgrassATI	€15
Tagliatelle al sugo d'anatra	€15

SECONDI

Carrè di agnello con carciofo	€20
Guancia di vitellone brasata al Tignum con purea allo zafferano	€20
Pollo alla cacciatora scomposto	€16

DOLCI

Tiramisù di "casa nostra"	€6
Cheesecake ai frutti di bosco con crumble di noci	€6
Cantucci marchigiani con crema al mascarpone e vino cotto	€6



