

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

Panzanella con spuma di ricotta e basilico	€8
Carpaccio di marchigiana marinato	€12
Tonno di coniglio	€12
Verdure grigliate	€8
Tagliatella frita della tradizione	€12
Melanzana tricolore	€10
Verdure gratinate	€8
Coniglio di campagna in porchetta	€12

## PRIMI

“Cappellaccio di Pamela”: cappellacci di burrata e cipolla piatta di Pedaso con salsa di tre pomodori	€15
Gnocchi con sugo d’anatra	€15
Mezzi paccheri con ragù rosato dell’orto	€15

## SECONDI

Filetto di Marchigiana a bassa temperatura, salsa ai lamponi e contorno	€20
“L’altra guancia di Franco”: guancia di vitellone brasata al Franco, con contorno	€20
Battuta di Marchigiana (tartare)	€18
Tagliata di scottona con lardo o quattro pepi e rosmarino	€18

## DOLCI

Tiramisù di “casa nostra”	€5
Bavarese	€5
Cheesecake	€5
Cantucci marchigiani con crema al mascarpone e cicchetto di vino cotto	€5



