

MENU



OFFICINA DEL SOLE

---

# L'INNOVAZIONE *nella* TRADIZIONE

*Ogni vera storia autentica si nutre del passato,  
prende forma nel presente e interpreta il futuro.*

*Passione, cura e radici dei nostri luoghi:  
è così che creiamo identità, un piatto alla volta*

---

## ANTIPASTI FREDDI

La Panzanella che faceva mia Nonna	8
Strudel di verdure, yogurt e cenere di olive	10
“Gazpacho” (zuppa di pomodoro)	8
Burratina con pomodorini macerati e gomasio	12
Melanzana, ciliegino e ricotta salata	8
“Tonno di coniglio” con mostarda, limone fermentato e levistico	12
Carpaccio di Marchigiana	12
Selezione di salumi , formaggi e altro...	15

## PRIMI PIATTI

Cappellacci di burrata e cipolla piatta di Pedaso con pomodorini	16
Spaghettoni “Mancini” di tre pomodori	12
Gnocchi con sugo d’anatra	13
Mezzi paccheri con verdure dell’orto, zenzero e latte di cocco	12
Vincisgrassi della tradizione	14
Le tagliatelle dei Ricordi	14

## SECONDI PIATTI

Carré d’agnello con patata e julienne di peperoni freschi	20
Filetto di scottona a bassa temperatura con salsa ai carboni e fagiolini	20
Filetto di maiale “La Marca” bardato con lardo, chutney di pesche e giardiniera	18
Tartare di Marchigiana	20
Tagliata di Scottona	20

"Tutti i secondi sono con contorni abbinati"

## DOLCI DELLA CASA

Cantucci marchigiani con crema al mascarpone e cicchetto di vino cotto	7
Bavarese con lamponi	7
Cheesecake con frutti di bosco	7



Pane e coperto € 3

