

menu



IL CUGNOLO
RISTORANTE

Chef Mario Di Vito



IL CUGNOLO
RISTORANTE

PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA
FOR THE LIST OF ALLERGENS, PLEASE CONSULT THE DINING ROOM STAFF.

In assenza del prodotto fresco potrebbero essere
utilizzati prodotti congelati o surgelati
In the absence of fresh ingredients, frozen products may be used

ANTIPASTI / STARTERS

MENU ALLA CARTA - A LA CARTE

MARE / FROM THE SEA

Salmerino marinato e affumicato, rape e cavoli
Marinated and smoked char, turnips and cabbages

22

Velo di seppia, broccoli, melograno e ciauscolo all'aceto sirk
Cuttlefish veil, broccoli, pomegranate and "ciauscolo" with Sirk vinegar

20

Cappuccino di polpo, radici e tuberi
Octopus cappuccino, roots and tubers

20

TERRA / FROM THE LAND

Tartara di pecora, prugne fermentate, frutta secca e wasabi
Sheep tartare, fermented plums, dried fruit and wasabi

20

Uovo morbido, carciofi di Montelupone e parmigiano reggiano 40 mesi
Soft egg, Montelupone artichokes and 40-month-aged Parmigiano Reggiano

20

Minestra imperiale
Imperial soup

20

Maialino cinturello, zucca e mandarino
Cinturello piglet, pumpkin and mandarin

22

Faraona, olive, bieta, foglie di capperi e limone salato
Guinea fowl, olives, chard, caper leaves and salted lemon

26

Pinzimonio di verdure
Seasonal vegetables with extra virgin olive oil dip

18

PRIMI / FIRST COURSES

MENU ALLA CARTA - A LA CARTE

MARE / FROM THE SEA

Minestra di mare intensa con piccoli pesci di scoglio
e crostacei cotti e crudi

Intense seafood soup with small rock fish and shellfish, both raw and cooked
24

Spaghettone Cavaliere, erbe amare, ostriche e limone
"Cavaliere" thick spaghetti, bitter herbs, oysters and lemon

24

TERRA / FROM THE LAND

Riso riserva San Massimo, estratto di spinaci saltati,
capperi liofilizzati e limoni

*San Massimo reserve rice, sautéed spinach extract,
freeze-dried capers and lemons*

22

Riso riserva San Massimo, blu di capra, animelle e cassis

San Massimo reserve rice, goat blue cheese, sweetbreads and cassis

24

Tagliolino al ragù di vitello marchigiano

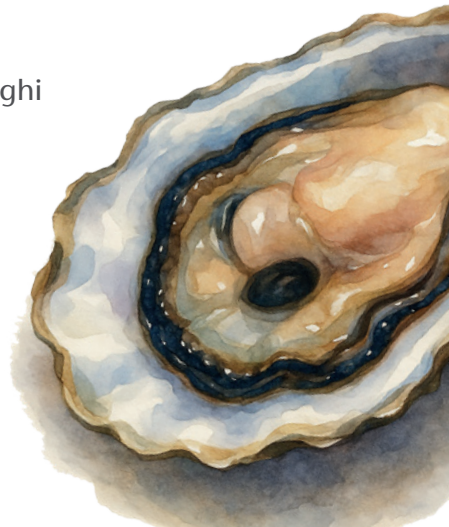
Tagliolini with Marche-style veal ragù

22

Cappelletti di coniglio alla brace in declinazione di funghi

Grilled rabbit cappelletti with mushroom variations

24



SECONDI / MAIN COURSES

MENU ALLA CARTA - A LA CARTE

MARE / FROM THE SEA

Ricciola, cicoria e mandorle
Amberjack, chicory and almonds

28

Nasello locale, lardo di cinta senese,
alghe e zuppa di lenticchie di castelluccio fondenti
*Local hake, "cinta senese" lardo,
seaweed and melting Castelluccio lentil soup*

28

TERRA / FROM THE LAND

Filetto di ceci e rapa rossa scottato e spuma di patate e funghi
Seared chickpea and beetroot fillet, potato and mushroom foam

24

Variazione di piccione, rape e anacardi
Pigeon variation, turnips and cashews

35

Agnello dei sibillini in tre cotture, patate affumicate e carote fermentate
Sibillini lamb cooked three ways, smoked potatoes and fermented carrots

30



DOLCI / DESSERTS

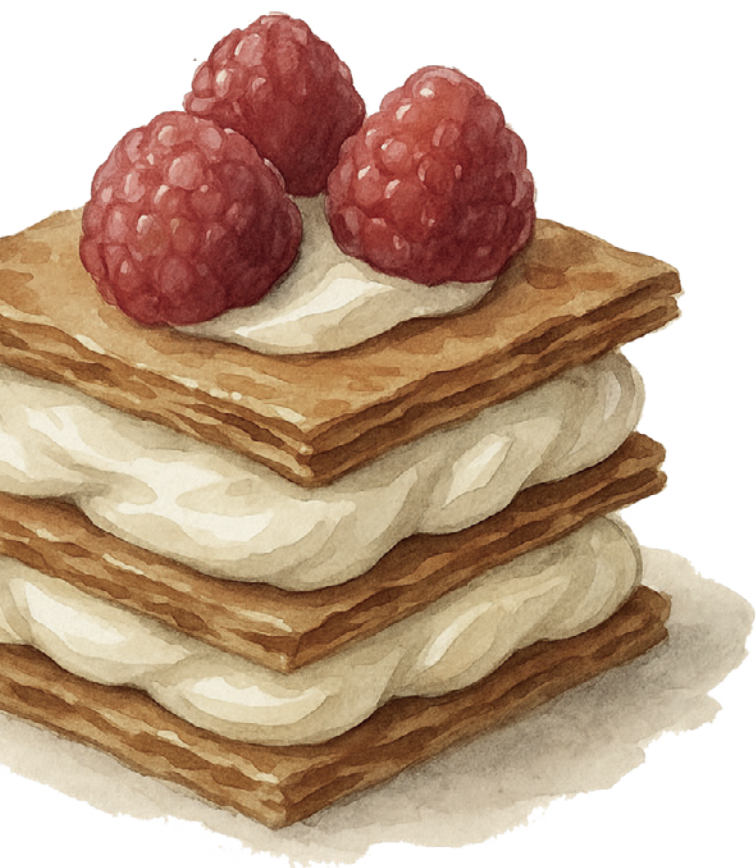
MENU ALLA CARTA - A LA CARTE

Caprino, rucola, nocciola, yuzu e olio evo
Goat cheese, arugula, hazelnut, yuzu and extra virgin olive oil
15

Millefoglie chantilly al cardamomo e lamponi
Millefeuille with cardamom Chantilly cream and raspberries
15

Tart tatin di frutta, verdura e gelato alla fava tonka
Fruit and vegetable tarte tatin with tonka bean ice cream
12

Cioccolato bianco, frutta esotica e crumble
White chocolate, exotic fruit and crumble
15





SENSAZIONI SENSATIONS

menu degustazione / *tasting menu*

Salmerino marinato e affumicato, rape e cavoli
Marinated and smoked char, turnips and cabbages

Tartara di pecora, prugne fermentate, frutta secca e wasabi
Sheep tartare, fermented plums, dried fruit and wasabi

Faraona, olive, bieta, foglie di capperi e limone salato
Guinea fowl, olives, chard, caper leaves and salted lemon

Riso riserva San Massimo, blu di capra, animelle e cassis
San Massimo reserve rice, goat blue cheese, sweetbreads and cassis

Variazione di piccione, rape e anacardi
Pigeon variation, turnips and cashews

Caprino, rucola, nocciola, yuzu e olio evo
Goat cheese, arugula, hazelnut, yuzu and extra virgin olive oil

75

(il menu si intende uguale per tutti i commensali)
(The menu is the same for all guests)



RESPIRI DI MARE

SEA BREATHS

menu degustazione / *tasting menu*

Velo di seppia, broccoli, melograno e ciauscolo all'aceto sirk
Cuttlefish veil, broccoli, pomegranate and "ciauscolo" with Sirk vinegar

Cappuccino di polpo, radici e tuberi
Octopus cappuccino, roots and tubers

Minestra di mare intensa con piccoli pesci di scoglio
e crostacei cotti e crudi
Intense seafood soup with small rock fish and shellfish, both raw and cooked

Spaghettone Cavaliere, erbe amare, ostriche e limone
"Cavaliere" thick spaghetti, bitter herbs, oysters and lemon

Nasello locale, lardo di cinta senese,
alghe e zuppa di lenticchie di castelluccio fondenti
*Local hake, "cinta senese" lardo,
seaweed and melting Castelluccio lentil soup*

Millefoglie chantilly al cardamomo e lamponi
Millefeuille with cardamom Chantilly cream and raspberries

80

(il menu si intende uguale per tutti i commensali)
(The menu is the same for all guests)



RACCOLTO E DERIVATI HARVEST AND DERIVATIVES

menu degustazione / *tasting menu*

Uovo morbido, carciofi di Montelupone
e parmigiano reggiano 40 mesi
*Soft egg, Montelupone artichokes
and 40-month-aged Parmigiano Reggiano*

Riso riserva San Massimo, estratto di spinaci saltati,
capperi liofilizzati e limoni
*San Massimo reserve rice, sautéed spinach extract,
freeze-dried capers and lemons*

Filetto di ceci e rapa rossa scottato e spuma di patate e funghi
Seared chickpea and beetroot fillet, potato and mushroom foam

Tart tatin di frutta, verdura e gelato alla fava tonka
Fruit and vegetable tarte tatin with tonka bean ice cream

45

(il menu si intende uguale per tutti i commensali)
(The menu is the same for all guests)



ESSENZA LOCALE

LOCAL ESSENCE

menu degustazione / *tasting menu*

Minestra imperiale
Imperial soup

Maialino cinturello, zucca e mandarino
Cinturello piglet, pumpkin and mandarin

Tagliolino al ragù di vitello marchigiano
Tagliolini with Marche-style veal ragù

Cappelletti di coniglio alla brace in declinazione di funghi
Grilled rabbit cappelletti with mushroom variations

Agnello dei sibillini in tre cotture, patate affumicate e carote fermentate
Sibillini lamb cooked three ways, smoked potatoes and fermented carrots

Cioccolato bianco, frutta esotica e crumble
White chocolate, exotic fruit and crumble

70

(il menu si intende uguale per tutti i commensali)
(The menu is the same for all guests)



CARTA BIANCA

BLANK PAGE

menu degustazione / *tasting menu*

Otto portate a discrezione dello chef
Eight-course tasting menu at the chef's discretion

90

(il menu si intende uguale per tutti i commensali)
(The menu is the same for all guests)

