



IL CUGNOLO

RISTORANTE

menu



ANTIPASTO

Degustazione di salumi e formaggi delle più antiche famiglie marchigiane, con abbinamenti confetture antiche

22

Un racconto di Storia: Coratella Picena e polvere di limone

22

La Frittata della tradizione: dalla fattoria di Campofilone uova bianche cresciute Senza antibiotici e alimentate Senza OGM alle erbe spontanee del Cugnolo

22

PRIMI

Vincisgrassi - La pasta della Vittoria

26

Maccheroncino di Campofilone con ragù Marchigiano

24

Tagliolino alla pecorara di Acqualagna: Pasta con lavorazione antica, Tartufo dei rinnovati terreni di Acqualagna e vellutata primaverile di pecorino e caprino di Belmonte Piceno al pepe.

28



SECONDI

Bianconiglio in porchetta con verza sbianchita e patate rosse di maillard, demiglace con Verdure

25

Faraona alla Ghiotta con crostino di fegatini e giardiniera, accompagnato da cicoria in più consistenze

28

Agnello in osmosi di aromi e fritto con panatura alle erbe, accompagnato con Insalatina primo taglio oliva taggiasca, cipolla dolce e citronette di Olio Evo Officina del Sole

25

DOLCE

L'ANELLO DELLA DEA CUPRA , Torta Vittoriana alla Banana, da Plinio il Vecchio:"Il cibo dei sapienti" con Saba. A richiesta tartufo di stagione consigliato.

15

Zuppa Inglese con confettura riscoperta di prugnolo e mela rosa dei sibillini

12

Giochi di frutta riscoperta. Frutta mista antiche in consistenze e cottura, con spumino e gelé di lacrima di fico bianco

12