

M E N U



OFFICINA DEL SOLE

L'INNOVAZIONE *nella* TRADIZIONE

INNOVATION WITHIN TRADITION

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

*Every true, authentic story is nourished by the past,
Takes shape in the present, and interprets the future.*

*Passion, care, and the roots of our land:
This is how we create identity, one dish at a time.*

ANTIPASTI / STARTERS

Il tagliere di salumi e formaggi 7

Cured meat and cheese board

16

Tartare di Marchigiana con uova e tartufo 3-10

Marchigiana beef tartare, eggs & truffle

16

Coniglio in porchetta con salsa alla cacciatora 10

Rabbit "in porchetta", hunter's sauce

14

Pancia di maiale croccante con i fichi 6-9-10

Crispy pork belly with figs

12

La coratella di agnello a modo di Edoardo 3

Lamb "coratella", Edoardo style

12

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Maccheroncini campofilone al

ragù della tradizione 1-3-9

Campofilone maccheroncini, traditional ragù

16

Paccheri al pomodoro e stracciatella 1-3-7

Paccheri, tomato & stracciatella

14

Tortello alla crema di pecorino,

zucchine e fiori di zucca 1-7

Tortello, pecorino cream, zucchini & zucchini flowers (

14

Maltagliata al ragù bianco di cortile 1-3-9

Maltagliata, white free-range ragù

14

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Anatra croccante e fondo di frutti di bosco 7

Crispy duck, forest fruit reduction

20

Costolette di agnello arrosto
con verdure di stagione

Roast lamb chops, seasonal vegetable

20

Filetto di manzo con purea di patate 3

Beef fillet, potato purée

24

DOLCI DELLA CASA / DESSERT

Il Tiramisù (1,3,7)

8

La Zuppa inglese (1,3,7)

8

La crema di mia nonna (1,3,7)

Nonna's cream

8



Pane e coperto € 3

bread and cover charge

LISTA ALLERGENI

ALLERGEN LIST

Alcuni piatti presenti nel menù potrebbero contenere i seguenti allergeni o loro derivati.
Si prega di segnalare eventuali intolleranze o allergie al personale di sala.

*Some dishes on the menu may contain the following allergens or their derivatives.
Please inform the service staff of any intolerances or allergies.*

1 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei

3 Uova e prodotti a base di uova

4 Pesce e prodotti a base di pesce

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi

6 Soia e prodotti a base di soia

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8 Frutta a guscio:
mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i

9 Sedano e prodotti a base di sedano

10 Senape e prodotti a base di senape

11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg

13 Lupini e prodotti a base di lupini

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

1 Cereals containing gluten, namely wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof

2 Crustaceans and products thereof

3 Eggs and products thereof

4 Fish and products thereof

5 Peanuts and products thereof

6 Soybeans and products thereof

7 Milk and products thereof (including lactose)

8 Nuts, namely:
almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts or Queensland nuts, and products thereof

9 Celery and products thereof

10 Mustard and products thereof

11 Sesame seeds and products thereof

12 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more

13 Lupin and products thereof

14 Molluscs and products thereof

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

officinadelsole.it

