

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.*

IL BACCALÀ TRA TERRA, MARE E TRADIZIONE

Menu degustazione /TASTING MENU

Baccalà mantecato 4-7

Creamed salt cod

Crocchetta di Baccalà 1-4-7

Cod Croquette

Tagliatella di Baccalà e cipolla 1-4-7

Salt Cod and Onion Tagliatelle

Baccalà all'Ancontana 4

Ancona-style salt cod

ANTIPASTI/STARTERS

Prosciutto di Norcia (tagliato a mano) con bruschette ¹
CProsciutto di Norcia (hand-sliced) with bruschetta

16

Il tagliere di salumi e formaggi ¹⁻³⁻⁷
Cured meat and cheese board

16

Carpaccio di manzo con
finocchio, arancio e polvere di olive ¹⁻³⁻⁷
Beef carpaccio with fennel, orange, and olive powder

14

Galantina Home Made con insalata russa ¹⁻³⁻⁷
Homemade galantine with Russian salad

14

ANTIPASTI CALDI /HOT APPETIZERS

Olive Ascolane e Cremini ¹⁻³⁻⁷
Ascoli-style Stuffed Olives and Fried Cream Cubes

12

Parmigiana di zucchine ¹⁻³⁻⁷
Zucchini Parmigiana

12

Coratella d'agnello ¹⁻³⁻⁷
Lamb offal

12

PRIMI PIATTI/FIRST COURSES

Tagliatella frita di Monterubbiano rivisitata ¹⁻³⁻⁷
Reimagined fried tagliatella from Monterubbiano

16

Ravioli di cinghiale, burro salvia al profumo
d'arancia e fondo bruno ¹⁻³⁻⁷
*Wild boar ravioli, orange-scented sage butter,
and brown stock reduction*

14

Maccheroncini al ragù tradizionale ¹⁻³⁻⁷
Maccheroncini with traditional ragù

14

Chitarrine, datterini gialli, basilico e tartare di
San Marzano concassè ¹⁻³⁻⁷
*Chitarrine pasta, yellow datterino tomatoes, basil, and San
Marzano tomato concassè tartare.*

14

Maltagliati al ragù bianco d'Anatra ¹⁻³⁻⁷
Maltagliati with white duck ragù

14

Pappardelle in ricordo della Nonna ¹⁻³⁻⁷
Pappardelle in memory of Grandma

14

Tutte le paste sono fatte in casa con le uova del nostro pollaio
All the pasta is homemade using eggs from our own coop.

SECONDI PIATTI/MAIN COURSES

Guancia di manzo brasato al Rosso Piceno ¹⁻²⁻⁹
Beef cheek braised in Rosso Piceno

22

Lombo d'Agnello CBT su letto di cicoria ripassata
Sous-vide lamb loin on a bed of sautéed chicory

22

Anatra agli agrumi
Citrus-glazed duck

22

Tagliata di Angus al lardo di Colonnata
Sliced beef with Lardo di Colonnata

24

Costata di manzo agli aromi del nostro orto
Beef rib with herbs from our garden

26

CONTORNI/SIDE DISHES

Patate arrosto
Roast potatoes

6

Verdure grigliate
Grilled vegetables

6

Verdure gratinate ¹
Gratin-style vegetables

6

Insalata
Salad

6

DOLCI DELLA CASA /DESSERT

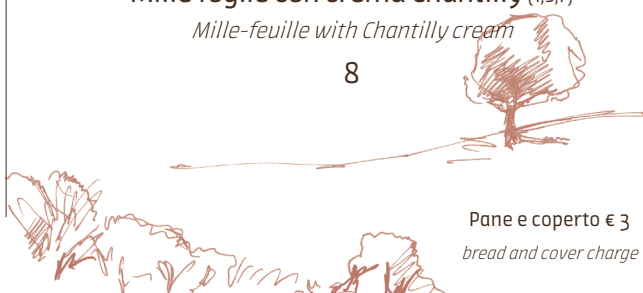
Il Tiramisù ^(1,3,7)
8

La Zuppa inglese ^(1,3,7)
8

Profitterol ^(1,3,7)
8

Mille foglie con crema Chantilly ^(1,3,7)
Mille-feuille with Chantilly 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

