

Menu

A' LA CARTE

*Cafè
Continetale*

FINE DINING RESTAURANT



Umberto Bentivoglio sorride sempre. È un sognatore, uno di quelli che vorresti ascoltare per ore.
Perché viaggia con la mente. E questi viaggi li trasferisce nei suoi piatti.
Voleva fare il pilota di aereo, Umberto. Poi, a 17 anni, decide di riprendere la sapienza tradizionale della mamma e della nonna Carmela e la rilegge attraverso la lente innata del suo estro.

È abituato a viaggiare, Chef Bentivoglio. Fin da piccolo, quando dalla Campania arriva nelle Marche.
Continua a viaggiare e a sperimentare, crescendo a fianco dei grandi dei dell'olimpico gourmet: Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Moreno Cedroni e il maestro cioccolatiere Danilo Freguja in Italia.
Entra nelle più riconosciute case Michelin, da Michel Roux nel due stelle londinese Le Gavroche al Bibendum di Claude Bosi, da Marco Pierre White ai tre stelle Maaemo a Oslo e Geranium, nominato secondo miglior ristorante al mondo.

È un guascone, Chef Umberto Bentivoglio. Anche quando presenta una carta con i grandi piatti della Cucina Italiana e Francese, arricchita dalla Bora mitteleuropea. Una ventata che riporta agli anni '80.

Benvenuti. Nella nuova tradizione.

Umberto Bentivoglio always smiles. He is a dreamer, one of those who you would listen to for hours. He travels with his mind. With his dishes he gives voice to those travels.
As a child, Umberto wanted to be a pilot. Then, at 17 years of age, he decides to carry on his mother and grandmother Carmela's knowledge of traditions and redesigns it with his creativity.

Chef Bentivoglio has been traveling since he was a kid, when he moved from Campania to Marche. He keeps traveling and exploring by working alongside with the most illustrious gourmet chefs in Italy: Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Moreno Cedroni and the master chocolatier Danilo Freguja. He has worked in some of the most well-known Michelin restaurants, from the two-starred Le Gavroche in London with Michel Roux, to Claude Bosi's Bibendum, from Marco Pierre White to the three-starred Maaemo in Oslo and Geranium, which was awarded as the second-best restaurant in the world.

Chef Umberto Bentivoglio is a charmer even when presenting the greatest dishes of Italian and French tradition that he enriches with the Mittel European wind.
A mild breeze which brings you back to the '80s.

Welcome to the new tradition.

Antipasti

STARTERS

Uova, patate e tartufo nero pregiato
Eggs, potatoes and premium black truffle

  14

Battuta di manzo
Beef tartare

16

Vitel tonné
Vitel Tonné (veal in tuna sauce)

12

Carpaccio di Ricciola Amachi
Hamachi Amberjack Carpaccio

 18

Insalata tiepida di mare con verdure croccanti
Warm seafood salad with crispy vegetables

 14

Degustazione di antipasti freddi e caldi
Hot and cold starters tasting

 26

Primi piatti
FIRST COURSES

Tortellini, brodo di cappon e Parmigiano 36 mesi Vacche Rosse

Tortellini stuffed with minced meat, capon broth and "Parmigiano Red Cows" aged 36 months

16

Risotto allo zafferano dei Monti Sibillini, oro e osso buco

Saffron from the Sibillini Mountains risotto, gold flakes and Osso Buco

18 🍷

Pasta al Beurre d'Isigny e salvia

Sage and Isigny butter pasta

12

Ravioli di magro, panna e prosciutto

Ham and cream ravioli stuffed with minced meat

12

Spaghettone, vongole, pomodorino arrostito e prezzemolo

Spaghettone, clams, roasted cherry tomato and parsley

14

Zuppa calda, patate, Canoce sablé croccante

Hot soup, potatoes, Mantis Shrimps and crispy sable

14

Secondi piatti
MAIN COURSES

Filetto alla Wellington, funghi e fondo di manzo

Wellington filet, mushrooms, and beef gravy

26

Sogliola alla mugnaia con puré di patate

Sole à la Meuniere with smashed potatoes

22

Agnello, carciofo violetto di sant'Erasmus, senape

Lamb, Sant'Erasmus violet artichoke, mustard

🍴 24

Rombo chiodato, rosa di Gorizia e riduzione di Ribolla gialla

Turbot, Gorizia Rose radicchio and Ribolla Gialla sauce

🍴 28

Cotoletta alla Milanese con osso e le sue chips

Milanese-style veal chop and chips

26

Dolci

DESSERTS

Mont-Blanc

Mont Blanc (chestnut cream meringue)

6

Zuppa inglese

Trifle

6

Saint-honoré

Saint Honoré cake

6

Torta della casa

Homemade cake

5

Degustazione di formaggi 3 tipologie

Cheese platter - selection of 3

12

Degustazione formaggi 6 tipologie

Cheese platter - selection of 6

18

INFORMATIVA ALLERGENI REG. 1169/11/UE

In questo esercizio prestiamo la massima attenzione ai nostri clienti e perciò abbiamo deciso di indicare i piatti che possono contenere allergeni proprio per la natura della pietanza.

Gli Allergeni più comuni e indicati dalla normativa sono **Glutine, Latticini, Crostacei, Sedano, Uova, Molluschi, Frutta secca...**

In ogni caso

Preghiamo coloro che hanno particolari allergie o intolleranze di farle presenti al cameriere al momento dell'ordinazione.

Facciamo inoltre presente che in particolari momenti di "fermo pesca" è possibile che alcuni piatti vengano preparati con pesce surgelato piuttosto che con pesce fresco. Il cameriere è a vostra disposizione per darvi informazioni in merito.



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



VEGAN



CRUDITÀ

Redatto ai sensi del Reg. CE 852/04 in collaborazione con:
CUMLABOR S.r.l - Via Monte Cristallo n. 26 - 63074 San Benedetto del Tronto (AP)
Tel e Fax: 0735/658781 Web: www.cumlabor.it | segreteria@cumlabor.it

ALLERGEN INFORMATION REG. 1169/11 / EU

In this exercise, we pay close attention to our customers and so we decided to indicate the dishes that may contain allergens precisely because of the nature of the dish.

*The most common allergens and indicated the regulations are **Gluten, Dairy Products, Crustaceans, celery, eggs, shellfish, dried fruits...***

In any case

Please those who have allergies or intolerances to make them available to the waiter when ordering.

We also do that at particular times of "stop fishing" it is possible that some dishes are prepared with frozen fish instead of fresh fish.

The waiter is at your disposal to give you information.

Coperto | Cover charge 3€

