

Menu Lunch

Caesar Salad con Petto di Pollo e Scaglie di Grana
Caesar Salad with Chicken Breast and Flakes of Grana Cheese
€ 16,00

Capasanta Tostata al Sesamo Nero, Misticanza,
Crostoni e Maio al Sudachi
*Toasted Scallop with Black Sesame, Mixed Salad,
Croutons and Sudachi Mayo*
€ 15,00 ↓

Poké Bowl con Riso Rosso, Pomodorini Colorati, Zucchine,
Carote, Avocado, Salmone Affumicato, Salsa Ponzu
*Poke Bowl with Red Rice, multicolor Tomatoes, Zucchini,
Carrots, Avocado, Smoked Salmon, Ponzu Sauce*
€ 16,00

Fettuccine all'Uovo in Salsa Marinara
Egg Fettuccine in Marinara Sauce
€ 15,00 ↓

Melanzane alla Parmigiana
Eggplant Parmesan
€ 12,00 ↓

Spaghetti «Latini Senatore Cappelli» con
Arcobaleno di Pomodoro Fresco e Basilico
*Spaghetti «Latini Senatore Cappelli»
with Fresh Tomato and Basil*
€ 14,00 ↓

Lasagnetta al Ragù Marchigiano
Baked Lasagna with Local Meat Sauce
€ 14,00 ↓

Tagliata di Manzo al Profumo di Ginepro,
Funghi & Patate, Mostarda di Frutta
*Juniper Scented Beef Tagliata, Mushrooms
& Potatoes, Fruit Mostarda*
€ 18,00

Pescato del Giorno alla Griglia con Patate
al Rosmarino e Insalatina del contadino
*Grilled Catch of the Day with Rosemary
Potatoes and Mixed Salad*
€ 20,00

DESSERT

Spuma al cioccolato con frutta sabbata
Chocolate mousse with frosted fruit
€7,00

Semifreddo al miele
Honey Parfait
€7,00

Tiramisù con caffè alla moretta fanese
Tiramisu with Anis, Rum and Brandy scented Coffee
€7,00

Tagliata di ananas al profumo di rum e cocco
Sliced Pineapple scented with Rum and Coconut
€6,00



Menu Dinner

Burger di Manzo marchigiano, Pane con Farina del Conero,
Lattuga, Pomodoro, Cipolla marinata, Malo e Ketchup
*Marche Beef Burger, Conero Four Bread, Lettuce, Tomato,
marinated Onion, Mayo and Ketchup*
€14,00 ↓

Tagliere di Salumi tipici di Offagna e Formaggi locali con
Mostarda di Frutta, Verdura all'Agro e Pane croccante
*Selection of typical Offagna Cold Cuts and local Cheeses with
Fruit Mostarda, Sour Vegetables and crusty Bread*
€15,00 ↓

Seppia e Piselli con Crostini di Pane
Cuttlefish and Peas with Bread Croutons
€14,00 ↓

Pinsa con Farina biologica, Mozzarella di Bufala, Prosciutto
crudo di Sant'Angelo in Lizzola e Pistacchio
*Pinsa with organic Flour, Buffalo Mozzarella, Ham from
Sant'Angelo in Lizzola and Pistachio*
€15,00 ↓

Olive dorate all'Ascolana con Maio al Rosmarino
Fried Ascolana Olives with Rosemary Mayo
€12,00

INSALATONA: Lattuga, Pomodoro Ciliegino,
Tofu, Noci Pecan, Grana vegano, Clementine e
Maio di Soia allo Zafferano
*Large Salad: Lettuce, Cherry Tomato, Tofu, Nuts, vegan Grana
Cheese, Clementines and Saffron Soy Mayo*
€12,00

Tagliata di Picanha con Olio alle Erbe,
Patatine e Insalata di Radicchio
Picanha Steak with Herb Oil, Fries, and Radicchio Salad
€ 15,00

Salmone Arrostito all'Aneto, Salsa Teriyaki,
Riso rosso, Avocado e Sesamo tostato
*Roasted Salmon with Dill, Teriyaki Sauce, red Rice,
Avocado, and toasted Sesame*
€15,00

Lasagna Gratinata al Forno con Ragù di Carni Miste,
Ricetta Tipica Marchigiana
*Baked gratinated Lasagna with mixed Meat Sauce, a typical
recipe from the Marche Region*
€14,00 ↓

Polpo grigliato profumato al Basilico su Crema di Zucchine,
Patate e Polvere di Barbietola
*Grilled Octopus with Basil aroma on a Cream of Zucchini,
Potatoes, and Beetroot Powder*
€15,00

Crema di Ceci e Patate di Colfiorito, Zenzero e Olio al Prezzemolo
Chickpea and Colfiorito Potato Cream with Ginger and Parsley Oil
€12,00

Degustazione di Parmigiano Vacche Rosse 24 mesi, di
Montagna 30 mesi, Vacca Bruna 40 mesi.
Accompagnati da Miele allo Zafferano di Cantarino, Confettura
di Mela rosa dei Sibillini, Mostarda ai Frutti di Bosco
*Tasting of Parmesan Cheese Vacche Rosse 24 months, Montagna
30 months, Vacca Bruna 40 months. Served with Cantarino Saffron
Honey, Sibillini pink Apple Jam, Berries Mustard*
€14

DESSERT

Spuma al Cioccolato con Frutta sabbiata
Chocolate Mousse with frosted Fruit
€7,00

Semifreddo al Miele
Honey Semifreddo
€7,00

Tiramisù con Caffè alla Moretta fanese
Tiramisu with "Moretta fanese" Coffee
€7,00

Tagliata di Ananas al Profumo di Rum e Cocco
Sliced Pineapple with Rum and Coconut Flavour
€6,00

