



Le nostre specialità

Posso dire che siamo molto orgogliose dei piatti che abbiamo pensato, studiato e progettato. Sono sicuramente il frutto di una grande passione e di tanto amore per la natura, per le cose genuine e semplici.

Proponiamo piatti della tradizione marchigiana leggermente rivisitati e tanti altri nati dai nostri "esperimenti".

Per le nostre preparazioni utilizziamo oltre al 90% prodotti provenienti da agricoltura biologica o i nostri biodinamici, perché puntiamo sulla qualità e sappiamo quanto sia importante l'alimentazione per la nostra salute.

In cucina utilizziamo il burro solo per la preparazione di alcuni dolci, mentre per tutti i piatti usiamo il nostro olio extra vergine biodinamico a crudo. I nostri soffritti sono leggerissimi, con pochissimo olio e acqua

Inoltre cerchiamo di acquistare ingredienti a km zero, ovvero da produttori della zona, sempre per rispetto alla nostra madre terra.

Se avvisate per tempo possiamo preparare piatti per persone con intolleranze e/o allergie.

Con simpatia,

Patrizia, con Claudia e Dora

Antipasti

- Olive ascolane tenere ripiene e fritte - cremini fritti ... fatti assolutamente in casa!
- Uova e fegatini alla marchigiana
- Tonno di coniglio o di gallina
- Polpo con patate
- Chips al rosmarino ... patatine sottilissime fatte al forno
- Stelline di polenta e ceci alla crema di pecorino
- Quenelle (Crema) di ceci con crostini
- Sfogliatina allo chevre e mela verde
- Pizza al formaggio, focaccine alle noci, focaccine al rosmarino e tante altre
- Parmigiana di zucchine
- Verdure dell'orto ripiene



Primi

Tutti i nostri primi di pasta sono fatti da noi a mano, utilizzando solo ingredienti biologici e di stagione.

- Ciavarro in crosta sfogliata
- Quadrucci di farro con i ceci e rosmarino
- Ravioli di patate ripieni di magro
- Ravioli di borragine
- Maccheroncini Campofilone fatti da noi a mano con sugo di papera rosso o in bianco
- Tagliatelle di farro
- Tagliatelle di salvia
- Maltagliati di pane
- Gnocchetti di patate verdi, bianchi o di zucca
- Chitarrina alle olive
- Chitarrina ai 4 pomodori
- Risotto alle verdure che variano secondo la stagione

Secondi

- Arista alle erbe profumate
- Agnello ripieno al forno con salsa olive menta
- Roast-beef all'inglese con una cottura speciale
- Pollo `ncip `nciap
- Coniglio in salsa
- Coniglio con pomodori secchi
- Arrostiti di tacchinella farciti
- Pollo all'uccelletto
- Pollo o coniglio in porchetta

Contorni

Per i nostri contorni utilizziamo verdure di stagione del nostro orto biodinamico o acquistate da agricoltori della zona che usano il metodo biologico.



Dolci

Tutti i nostri dolci sono realizzati da noi con molta passione (siamo golose!!!) con ingredienti biologici. Di seguito solo alcuni dei tantissimi che prepariamo:

- Tortino al cuore tenero di cioccolato
- Tortino di cioccolato bianco
- Torta al cioccolato cremosa
- Crostata ai profiteroles
- Crostata pesche e amaretti
- Crostate alla marmellata, alla frutta, con ricotta ... ciò che la fantasia suggerisce!
- Crumble di frutta di stagione
- Tiramisù alla frutta
- Semifreddo al bacio con nocciole Piemonte
- Semifreddo alla frutta di stagione (fragole, cachi, ...)
- Semifreddo al croccante
- Cestini dal cuore morbido
- Mousse al cioccolato
- Cantucci ai pistacchi
- Pesche al forno ripiene
- Brioche integrali al miele
- Biscottini di tanti tipi