

Il pesce surgelato verrà servito SOLO ed ESCLUSIVAMENTE in mancanza di pesce fresco.



INFORMATIVA ALLERGENI

Reg. CE 1169/2011

Tutte le pietanze sono preparate all'interno di locali in cui sono presenti alimenti contenenti glutine, molluschi, crostacei, frutta secca a guscio, senape, per cui non è possibile escludere la contaminazione crociata con talune sostanze che provocano allergie e intolleranze.

Chiedere al personale di sala per informazioni su eventuali allergeni contenuti nei piatti.



Locanda San Michele
di Gianluca Ricci

Antipasti

La tartare ⁷	20
di marchigiana, carciofi, liquirizia e burrata	
Ossobuco ^{9,7}	18
di vitello, spuma di patata affumicata, zafferano e curcuma	
Prosciutto d'anatra ^{7,8}	25
marinato e cotto sottovuoto alla melagrana	
Foie gras ^{1,3,7,9}	30
all'aceto balsamico, crema di topinambur, consommé e cereali soffiati	

Primi

Tortellino ^{1,7}	16
fritto in brodo di Parmigiano "40 mesi", aceto balsamico di Modena	
Risotto ^{7,8}	22
rapa rossa, salsa alla pera, gorgonzola e noci	
Come un'oliva all'ascolana ^{1,3,7,9}	20
spuma di pecorino, fondo bruno e olive nere	
Fusillone ^{1,7}	18
cavolo nero, guanciaie croccante	

Secondi

Filetto ^{7,9}	35
spinaci, sedano rapa e fondo bruno	
Agnello ^{1,7,9}	30
marinato al tandoori, porro, salsa zafferano, crumble al cioccolato	
Piccione ⁹	40
in due servizi, frutti rossi e salsa al foie gras	
Cervo ^{7,9}	35
controfiletto di cervo, cavolfiore e salsa al ginepro	

Dolci

Tortino ^{1,3,7}	8
al cioccolato con gelato ai frutti rossi	
Semifreddo ^{1,3,7,8}	10
di burrata, cioccolato salato e gelato al pistacchio	
La vera panna cotta ^{1,7,8}	8
con lamponi e crumble al cioccolato	

Degustazione

3 portate	40
entrée dello chef, 1 antipasto, 1 primo, 1 dolce	
5 portate	65
entrée dello chef, 2 antipasti, 1 primo, 1 secondo, 1 dolce	
7 portate	80
a discrezione dello chef	

Per un miglior servizio il menù degustazione è inteso per tutto il tavolo