

3
MENU
-
3
ELEMENTI
-
3
CUORI

DELLA
MIA
CUCINA

TRADIZIONE³



ERRICO RECANATI



LO CHEF ERRICO RECANATI
TI PROPONE UN VIAGGIO INTORNO AL SUO MONDO,
FATTO DI SAPORI UNICI E IMMAGINI SUGGESTIVE.

-

PUOI PERCORRERE IL SENTIERO DEL

FUMO

-

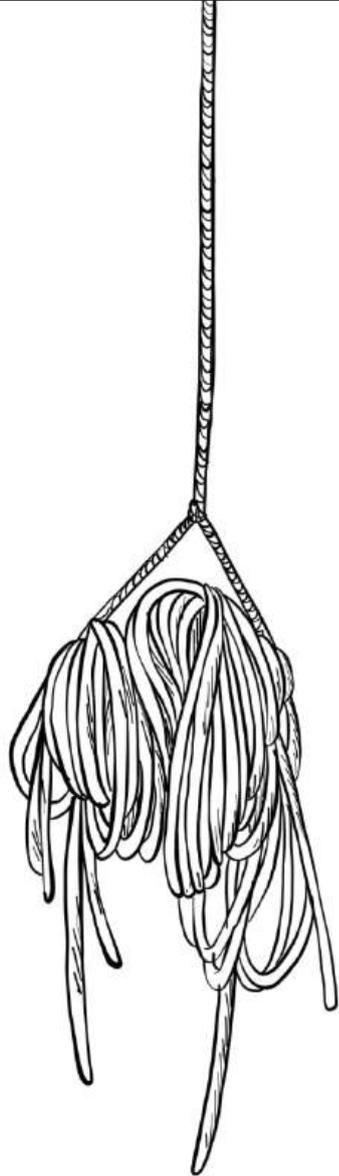
O IL VIAGGIO TRA LE

FIAMME

-

PUOI ANCHE COSTRUIRE IL TUO PERCORSO DENTRO IL MENÙ:
OGNI PORTATA HA IL COSTO DI 30€

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of a large, circular loop on the left and a vertical stroke on the right that ends in a horizontal flourish.



COME RENDERE RIVOLUZIONARIO UNO DEI SIMBOLI DELLA TRADIZIONE
E DELLA CULTURA ITALIANA: **LA PASTA!**

RICERCA E PASSIONE PRODUCONO QUESTO PIATTO BASATO SU DUE ELEMENTI
FONDAMENTALI, UNA NUOVA TECNICA DI COTTURA ABBINATA A GRANDI GRANI.

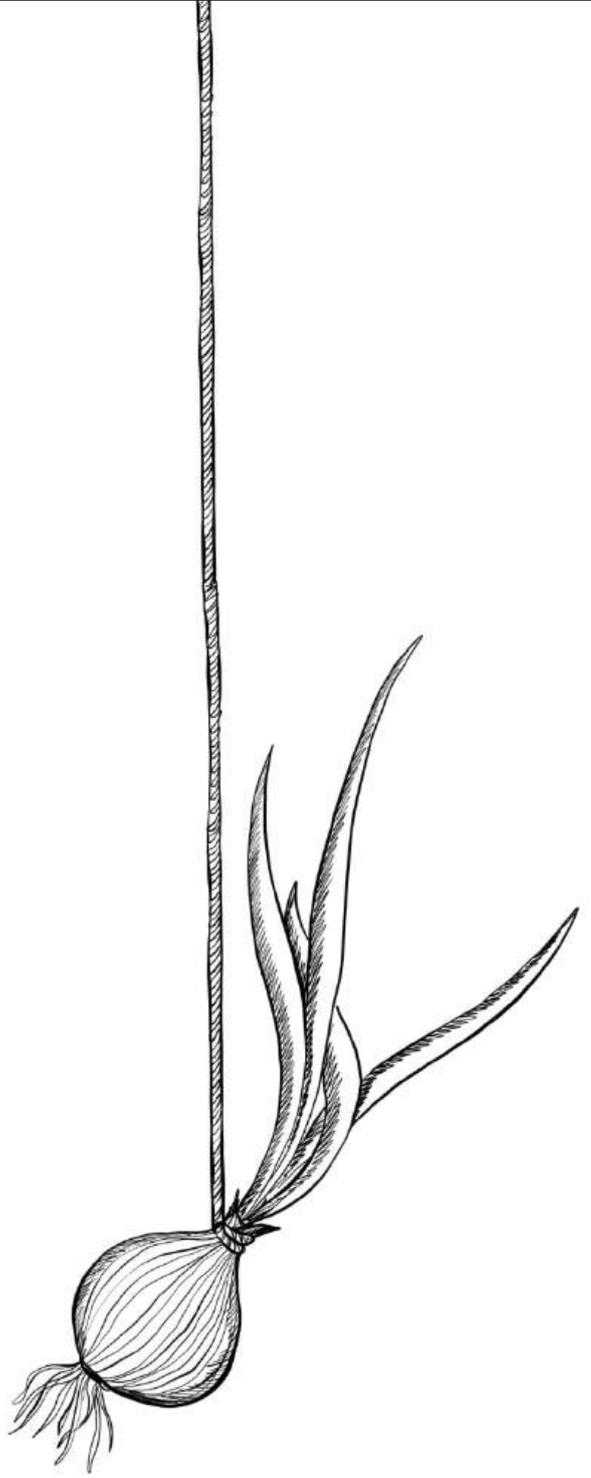
UNA PASTA PRECEDENTEMENTE IDRATATA PER POCHISSIMO TEMPO VIENE
COTTA ALLA BRACE DONANDOGLI CROCCANTEZZA E AFFUMICATURA.

I **7 PEPI** DANNO AROMATICITÀ E NON FORZA AL PIATTO RENDENDOLO
UNICO E CONOSCIUTO NEL MONDO.

CACIO E 7 PEPI

-

30€



FUMO

CERVELLO NERO CROCCANTE, RICCI E FRUTTO DELLA PASSIONE

BURRO E LARDO

LENTICCHIA, NOCCIOLE AFFUMICATE
MAZZANCOLLA DI CARBONI E FUOCO DI BUE

LATTUGA ALLA BRACE, MANDORLA AMARA E UOVA DI TROTA

PLIN A COLORI PERNICE IL SUO BRODO
E FONDO DI CIPOLLA ALLA BRACE

FARAONA COTTA DA LONTANO E CHUTNEY DI MELA COTOGNA

SORPRESA ?

ANANAS E YOGURT FERMENTATO

CHE COCCO

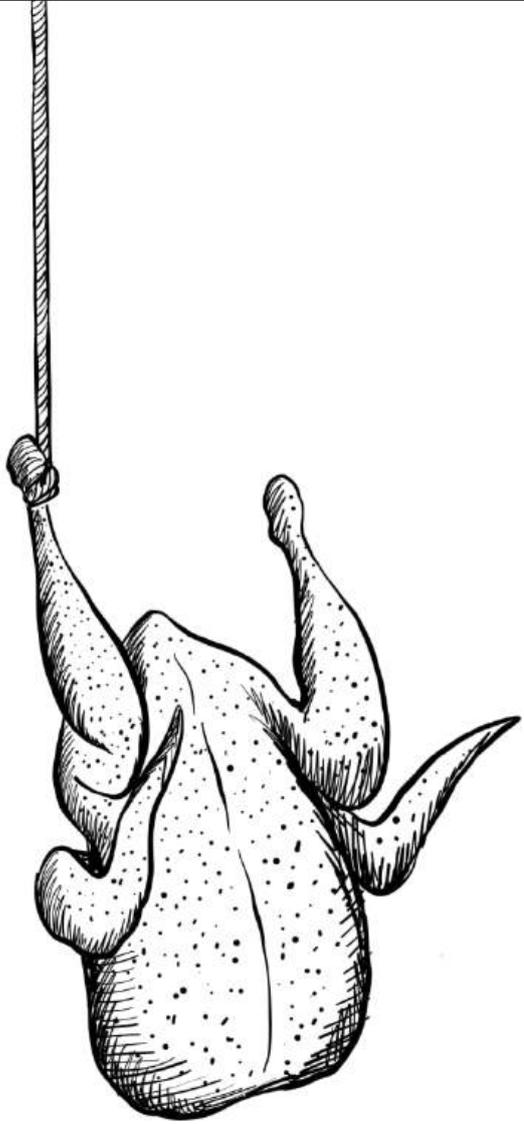
135€

IL MENU È CONSIGLIATO PER L'INTERO TAVOLO

VINI DA NOI SELEZIONATI

3 CALICI €50

4 CALICI €70



FIAMME

OSTRICA ALLA BRACE, NOCCIOLA BRUCIATA E MELA ROSA

BURRO E LARDO

SALMÌ DI TRIPPE DI BACCALÀ, PATATE SOFFIATE E LA SUA CHIPS

ANIMELLA, SPILLO, BRACE, MANDARINO

CIPOLLA COTTA SOTTO LA CENERE E IL SUO BRODO

TORTELLO DI CACCIAGIONE TENERA ASCOLANA E ACETO DI LAMPONI

FUNGO E MILZA D'AGNELLO

ARIETE 360°

?

SORPRESA



CUORE

IL MINISTRONE

PERA 3

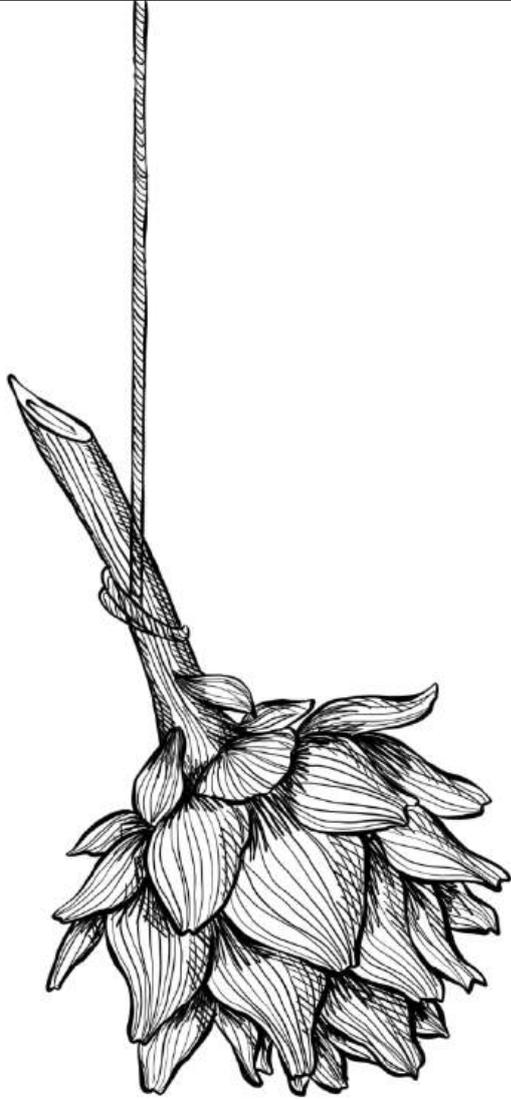
155€

IL MENU È CONSIGLIATO PER L'INTERO TAVOLO

VINI DA NOI SELEZIONATI

3 CALICI €50

4 CALICI €70



**DALLA TRADIZIONE DI ANDREINA DI
OLTRE 65 ANNI DI PASSIONE PER LA BRACE**

PICCIONE ALLO SPIEDO

40€

-

MAIALINO ALLO SPIEDO

30€

A PORTATA

-

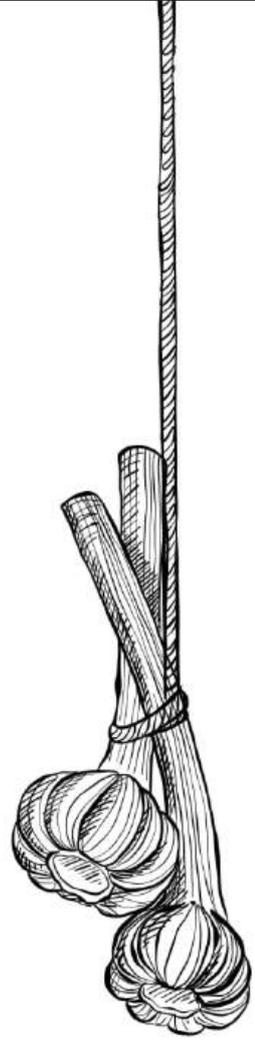
SELEZIONE DI CARNI DI BUE "ETRUSCO"

60€

-

12 MOMENTI DI FEGATO GRASSO

55€



ACQUA
5€

COPERTO
10€

INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte.

Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti.

Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Allergeni alimentari

- Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
- Crostacei** e prodotti derivati.
- Uova** e prodotti derivati.
- Pesce** e prodotti derivati, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi** e prodotti derivati.
- Soia** e prodotti derivati, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte** e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - lattitolo.
- Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
- Sedano** e prodotti derivati.
- Senape** e prodotti derivati.
- Semi di sesamo** e prodotti derivati.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l** espressi come SO₂.
- Lupini** e prodotti derivati.

IN MANCANZA DEL PRODOTTO FRESCO PUÒ ESSERE UTILIZZATO IL PRODOTTO DECONGELATO.

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.

