



COLLE SERRANO



Enrico Ficcadenti

Menù

Autunno Edition 2024



Le degustazioni

I 5 passi di Gaetano

45€

I passi che percorre sono molti più di cinque. Dedichiamo questo menù a Gaetano, che si occupa del nostro orto biologico e segue con cura i terreni della tenuta Colle Serrano. Una degustazione di cinque portate che vede protagonisti i vegetali. I 5 passi variano costantemente seguendo la stagionalità del nostro orto.

Misticanza "La Clarice", limone, cachi, melograno

Uovo in camicia, porri, parmigiano, sapa

Bottoni di ricotta di pecora, funghi, timo, viccotto

Pleurotus, bernese, santoreggia

Anacardi & more

Voyage

60€

In viaggio con lo chef. Sette portate tra terra e mare. Benvenuti a bordo!

Misticanza "La Clarice", limone, cachi, melograno

Capriolo, tsaritsa, ginepro, finferli, miso, sommacco

Baccalà, ceci, aglio nero, caviale "Pisani-Dossi", paprika dolce

Fegato grasso d'oca, mandorle, bergamotto

Pasta mista, carrube, lime, cedro, bottarga di tonno

Anatra, rosso Serrano, pinoli, acciughe

Anacardi & more

I menù degustazione sono comprensivi di entrée di benvenuto e coperto. Per i piatti alla carta, il coperto ha un costo di 3€.

Per i gruppi a partire dalle sei persone i menu si intendono per tutto il tavolo e non sono divisibili.



À la carte

Antipasti

Capriolo, tsaritsa, ginepro, finferli, miso, sommacco	15 €
Baccalà, ceci, aglio nero, caviale "Pisani-Dossi", paprika dolce	15 €
Uovo in camicia, porri, parmigiano, sapa	10 €
Come un'insalata di mare	12 €

Primi

Vialone nano "Zaccaria", zola, more	18 €
Cappelletti al bollito di manzo, parmigiano, giardiniera, scorzanera	18 €
Tagliolini all'uovo, scampi dell'Adriatico, tartufo del Montefeltro	25 €
Pappardelle al ragù di Tenuta	15 €

Secondi

Piccione, fegato grasso d'oca, vermouth, vaniglia, tartufo del Montefeltro, carote	35 €
Punte di petto di manzo, bbq Colle Serrano, coleslaw	25 €
Pescato del giorno S.Q.	
Royale di coniglio "Fattoria Giarramì", fichi, microgreen "La Clarice"	25 €
Salsiccia di quinto quarto di maiale "Fattoria Giarramì", gelsi bianchi, kimchi di lattuga	16 €

Dessert

Sablè, crema al limone fermentato, meringa	8 €
Anacardi & more	8 €
Waffle in crisi d'identità	8 €
Churros a Monaco	8 €
Selezione di formaggi	15 €

Elenco allergeni



Pesce



Molluschi



Latticini



Glutine



Frutta a guscio



Crostacei



Arachidi



Lupini



Uova



Anidride
solforosa e solfiti



Soia



Sesamo



Senape



Sedano

Si prega di segnalare tempestivamente al personale ogni forma di allergia, intolleranza o esigenza speciale a livello alimentare.

Gli ingredienti destinati ad essere consumati crudi, sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva e mantenuti a temperatura negativa in conformità con le prescrizioni legislative.