COLLE SERRANO

Menù

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 tutti i 70 ettari di proprietà della tenuta. Una degustazione di cinque portate che vede protagonisti i vegetali.
I 5 passi variano costantemente seguendo la stagionalità del nostro orto.
Grazie Gaetano

Zucca, panna acida, cipolla, marroni

Rape, blu di capra, nocciole

Bottoni di ricotta di pecora, porcini, timo

Cavolfiore, arachidi, alloro

Zabaione, cacao, tartufo

I menù degustazione sono comprensivi di entrée di benvenuto e coperto.

I menu si intendono per tutto il tavolo e non sono divisibili.

Serrano's Way 55€

A pranzo, nel fine settimana proponiamo la tradizione nostrana in chiave moderna.

Le Marche senza confini, come a casa in famiglia.

Potrete assaggiare tutti i prodotti della nostra tenuta e di piccoli produttori locali.

In degustazione anche due calici del nostro vino.

Voyage 65€

In viaggio con lo chef. Sette portate frutto di esperienze, luoghi, culture amicizie e condivisione. Benvenuti a bordo!!!

Manzo, uovo, tartufo, cipolla

Testacoda di bue

Pescatrice, crudo “Giarramì”, finocchietto selvatico

Cavolfiore, arachidi, alloro

Tonnarelli, fegato grosso d’oca, parmigiano, tartufo

Scottona, carote, sedano, chimichurri

Artemisia, fava tonka

I menù degustazione sono comprensivi di entrée di benvenuto e coperto.

I menu si intendono per tutto il tavolo e non sono divisibili.

Serrano’s Specials

Salumi “Fattoria Giarramì”	€ 15
Formaggi	€ 15
Maccheroncini al tartufo	€ 25
Agnello, radicchio, balsamico	€ 25
Piccione, fegato grasso d’oca, vermouth, vaniglia, tartufo del Montefeltro, carote	€ 25
Tomahawk di maiale frollato 40gg “Fattoria Giarramì” 500 gr	€ 30

Legenda degli allergeni

Voyage: 1,2,3,4,5,6,7,9,10,11,13,14

I 5 passi di Gaetano: 3,4,5,7,9,11

Maccheroncini: 3,4,9

Agnello: 3,14

Piccione: 3, 14

I piatti dei menù degustazione possono essere scelti singolarmente

Zucca, panna acida, cipolla, marroni	€ 10
Rape, blu di capra, nocciole	€ 10
Bottoni di ricotta di pecora, porcini, timo	€ 15
Cavolfiore, arachidi, alloro	€ 12
Zabaione, cacao, tartufo	€ 10
Manzo, uovo, tartufo, cipolla	€ 15
Testacoda di bue	€ 15
Pescatrice, crudo “Giarramì”, finocchietto selvatico	€ 15
Cavolfiore, arachidi, alloro	€ 12
Tonnarelli, fegato grosso d’oca, parmigiano, tartufo	€ 35
Scottona, carote, sedano, chimichurri	€ 25
Artemisia, fava tonka	€ 10

Elenco Allergeni

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.

In mancanza di prodotto fresco, possono essere utilizzati prodotti congelati o abbattuti.

DESSERT

Lemon tart 10
Sablè, curd al Limone fermentato

Artemisia, fava Tonka,vermouth 10
Semifreddo alla fava tonka e artemisia, riduzione di vermouth

Zabaione, cacao, tartufo 10
Crumble al cacao amaro, gelato allo zabaione e tartufo fresco

Latte, miele, camomilla 10
Panna cotta, latte e miele, dulce de leche, Honeycomb, gelato alla camomilla

Dessert Allergeni

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.