



COLLE SERRANO



Enrico Ficcadenti

Menù



### **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.*



## **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!*

Carciofo, bernese

Uovo, fave, pecorino, aglio orsino

Tteokbokki, piselli, agretti, asparagi, limone

Orto in crosta

Latte, miele, camomilla

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



## **Voyage 65€**

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

Ricciola, amarene, pecorino

Manzo, nespole, mandorle

Seppie e vignarola

Carciofo, bernese

Bottoni di ricotta di pecora, cime di rapa, aglio, peperoncino, zafferano "Nicla"

Faraona, albicocche, misticanza

Fragole e rabarbaro

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



## Serrano's Specials

Salumi "Fattoria Giarramì"	€ 15
Formaggi	€ 15
Baldoni al ragù di tenuta	€ 15
Agnello, carciofi	€ 25
Scottona, sedano, carote, chimichurri	€ 25
"Orecchia d'elefante" 600 gr. (la classica costoletta alla milanese)	€ 30



**I piatti dei menù degustazione possono essere scelti singolarmente**

Carciofo, bernese	€ 15
Uovo, fave, pecorino, aglio orsino	€ 15
Tteokbokki, piselli, agretti, asparagi, limone	€ 15
Orto in crosta	€ 15
Ricciola, amarene, pecorino	€ 15
Manzo, nespole, mandorle	€ 15
Seppie e vignarola	€ 15
Bottoni di ricotta di pecora, cime di rapa, aglio, peperoncino, zafferano "Nicla"	€ 15
Faraona, albicocche, misticanza	€ 25

Coperto, incluso di pane ed entrèe di benvenuto 4 €

Acqua Panna e San Pellegrino 4 €

# Elenco Allergeni

1.PESCE

2.MOLLUSCHI

3.LATTICINI

4.GLUTINE

5.FRUTTA A GUSCIO

6.CROSTACEI

7.ARACHIDI



8.LUPINI

9.UOVA

10.ANIDRIDE

11.SOIA

12.SESAMO

13.SENAPE

14.SEDANO

SOLFOROSA E  
SOLFITI

## Legenda degli allergeni

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

I 5 passi di Gaetano: 3, 4, 5, 9, 11, 13, 14

Baldoni: 3, 4, 14

Agnello: 3, 13, 14

Scottona: 3, 11, 13, 14

Orecchia d'elefante: 3, 4, 9

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  
*-in abbinamento " Basilico Coast"-*

### **Artemisia, fava tonka, vermouth 10**

Semifreddo alla fava tonka e artemisia, riduzione di vermouth  
*-in abbinamento "Or de Normandie"-*

### **Fragole e rabarbaro 10**

Twist al pavlova. Fragole e rabarbaro, tuille croccante, gelato al latte, panna alla vaniglia, meringa e jus di fragole fermentate.  
*-in abbinamento "Ruby Rum"-*

### **Latte, miele, camomilla 10**

Panna cotta latte e miele, dulce de leche, Honeycomb, gelato alla camomilla  
*-in abbinamento "Velvet Peach Spritz"-*



## **DRINK LIST**

### **Basilico Coast 10**

Limoncello, agave, basilico fresco, prosecco

### **Or de Normandie 10**

Calvados, albicocca, limone, zucchero, soda

### **Ruby Rum 10**

Rum, fragole, vermouth bianco, limone, soda, rabarbaro

### **Velvet Peach Spritz 10**

Cognac, crema di pesca, arancia, prosecco

### **Dessert & Drink 15 €**

# Dessert Allergeni



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



ARACHIDI



UOVA

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.