

cibario #elvinvigna



Salmone scozzese marinato e affumicato da noi, gnocchi di patate fatti in casa con porro e zenzero, mousse di mascarpone e lime

..... 16€

Lasagna di mazzancolle con sfoglia tirata a mano e besciamella al lime

..... 15€

Polpo con crema di sedano rapa, cavolo cappuccio, maionese di polpo, salsa teriyaki

..... 18€

Cuore di merluzzo cotto a 60° con purè al basilico, maionese di baccalà, pelle di baccalà croccante, olive taggiasche e cipolla in agrodolce

..... 18€



Tagliere di Salumi locali e formaggi accompagnati da focaccia

..... 18€

Tartare di scottona con maionese al passion fruit, crumble al pecorino e cavolo rosso in agrodolce

..... 14€



Polpette di ricotta e verdure, curcuma, carote in agrodolce e maionese al cocco

..... 12€

Panino con Burger di peperoni e patate, mousse al parmigiano, pomodorini confit

..... 13€



Tiramisù con crema mascarpone, gelatina al caffè, crumble al cioccolato

..... 6€

Cheese cake al cioccolato e visciole

..... 6€

ACQUA 2€

CAFFE' 2€

SERVIZIO 2€

vini di vigna della cava



Bianco MAGIA	17€	4€
Rosato FLO	17€	4€
Rosso CORNIOLO.....	16€	4€

menù degustazione

50€ A PERSONA (acqua e servizi esclusi)

Ricciola marinata da noi con insalatina di pak choi e sedano, quinoa croccante, salsa di pak choi e zenzero, olio al basilico

Bianco MAGIA



Lasagna di mazzancolle con sfoglia tirata a mano e besciamella al lime

Rosato FLO



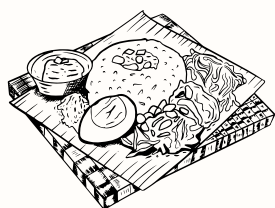
Tonno in porchetta cotto a 56° con salsa di piselli e pecorino, cavolo rosso in agrodolce, olio al finocchietto selvatico

Rosso CORNIOLO



aperitivo pic nic

dalle 17:30 alle 20:00



Piatto unico con sfiziosità
18€



Vini di Vigna della Cava
Corniolitz, cocktail a base di Aperol,
Prosecco e ghiaccio al Rosso Conero 9€
Nettare di visciola BIO 5€