'59

RESTAURANT

MENU

ANTIPASTI

Olive all'Ascolana dell'Antica Macelleria Mandozzi (AP)	**€ 10,00**
Frisella, tartare di Tonno Rosso dell'Adriatico, stracciatella di bufala az. Barlotti (SA), cipolla rossa agrodolce e polvere di peperone arrosto	**€ 18,00**
Fritto di calamari e zucchine con salsa tartara	**€ 18,00**
Carpaccio di lingua di vitello, spuma di semolino, salsa cimiciurri e rucola fresca	**€ 16,00**
Flan di funghi cardoncelli, piselli, fonduta di pecorino Cau&Spada (PU)	**€ 16,00**

PRIMI PIATTI

Paccheri al ragù bianco di piccione	**€ 18,00**
Risotto alla parmigiana con mazzancolle, bisque di crostacei e fave	**€ 18,00**
Anolini ripieni di carciofi, cozze e fagioli cannellini	**€ 18,00**
Spaghettoni "Mancini" ai 3 pomodori e basilico fresco	**€ 16,00**

SECONDI PIATTI

Petto d'anatra, salsa all'arancia, anice e millefoglie di patate	**€ 25,00**
Filetto di manzo alla Rossini, con foie gras d'anatra, salsa Périgord e patate ponte nuovo arrosto	**€ 38,00**
Trancio di muggine arrosto, finocchietto selvatico, misticanza e limone candito	**€ 25,00**
Filetti di orata al vapore, primizie di primavera, tapenade di olive taggiasche e capperi	**€ 25,00**

VERDURE E INSALATA

Insalata di frutta e verdura con lattuga, carote, finocchi, amarene di Cantiano, mandorle tostate e semi	**€ 9,00**
Cocotte di verdure di stagione	**€ 9,00**

DEGUSTAZIONI DI FORMAGGI

Selezione di formaggi a cura della Fossa dell'Abbondanza (FC), serviti con il nostro pane caldo e amarene di Cantiano	**€ 16,00**

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II - "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE:

Cereali · Crostacei · Uova · Pesce · Arachidi · Soia · Frutta secca a guscio

Sesamo · Molluschi · Senape · Lupini · Sedano · Latte · Anidride solforosa

Nel nostro ristorante vengono serviti solamente prodotti freschi. Ove non sia possibile, questi verranno sostituiti con prodotti surgelati di prima qualità prontamente segnalati con un asterisco (*). Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamenti di bonifica preventive conforme alle prescrizioni del regolamento EC/853/2004.

E>

LINDBERGH
HOTELS & RESORTS

'59

RESTAURANT

DESSERT

Crema al mascarpone, lingue di gatto e salsa al caffè **€ 9,00**
Mascarpone cream, lingue di gatto biscuits and coffee sauce

Semifreddo allo yogurt con amarene di Cantiano (PU) **€ 9,00**
Yogurt semifreddo with sour cherries from Cantiano

Ananas caramellato, sbrisolona all'olio extra vergine d'oliva, coulis al lampone **€ 9,00**
Caramelized pineapple, extra virgin olive oil crumble and raspberry coulis

VINI PASSITI / DESSERT WINES

Verdicchio di Matelica Passito – Collestefano 2020	**€ 7,00**
Vino da Uve sauvignon stramature "Maximo" – Umani Ronchi 2015	**€ 7,00**
Lacrima di Morro d'Alba Passito "Amaranto del Pozzo Buono" – Vicari 2015	**€ 7,00**
Passito di Pantelleria DOC "Mueggen" – Salvatore Murana 2011	**€ 8,00**
Moscato Passito di Pantelleria "Martiginana"- Salvatore Murana 2006	**€ 8,00**
Muffato Castello della Sala - Marchesi Antinori 2011	**€ 14,00**

LINDBERGH
HOTELS & RESORTS