



## una tradizione di impegno e ospitalità

Nel cuore di Macerata, nel palazzo storico appartenuto alla famiglia Mancini-Cortesi, nasce *Cucina & Vino*: un ristorante dove ogni piatto racconta secoli di tradizione e accoglienza: un viaggio nella storia, nella cultura e nel gusto.

Nell'incantevole cornice di Palazzo Cortesi, *Cucina & Vino* si impegna a portare avanti un'importante tradizione enogastronomica e dar vita ad un'arte che amalgama ingredienti locali e passione, per offrire un'esperienza autentica e indimenticabile.

Da *Cucina & Vino*, l'ospitalità non è solo un gesto, ma una promessa: quella di farvi sentire protagonisti, circondati da sapori genuini, calore e accoglienza. Per ogni vostro momento importante realizzeremo un'esperienza pensata su misura, con una cura che potremo definire sartoriale.

In ogni dettaglio, dalla scelta dei prodotti al servizio, mettiamo il nostro cuore, perché per noi gusto significa anche impegno e passione.

## Cucina & Vino experience: alla scoperta dei sapori d'inverno

Rosa di Tacchino alla brace con Melograno, gelee all'Arancio  
e polvere di Cipolle



Vellutata di Zucca, Mela Rosa dei Sibillini  
e Formaggio Erborinato

All. 7, 9 

Triangoli in farcia di Parmigiano Reggiano,  
saltati alle Mandorle tostate e riduzione di Vino Cotto

All. 1, 3, 7, 8, 12

Tagliata d'Agnello rosata al Sale di Erbe Aromatiche  
con Patate al forno

All. 9, 12

Tortina di Carote e Noci Pecan  
con salsa di Formaggio fresco di Capra

All. 1, 3, 7, 8 

### percorso degustazione

**50**

con calici di vino in abbinamento ad ogni piatto

**65**

## antipasti

Tartare di Scottona Marchigiana, gelato al Parmigiano e Cialda  
croccante di Riso agli Spinaci

All. 7 

**14**

Salmone marinato alla Rapa Rossa  
e Gin Vettore con Sedano rapa in doppia consistenza

All. 4, 5, 9, 11  

**12**

Flan di Zucca con salsa di funghi Porcini

All. 1, 3, 7 

**10**

Piatto di Formaggi con miele, mostarde e confetture

All. 7, 10, 12 

**12**

Rosa di Tacchino alla brace con Melograno, gelee all'Arancio  
e polvere di Cipolle

 

**12**

Vellutata di Zucca, Mela Rosa dei Sibillini  
e Formaggio Erborinato

All. 7, 9 

**10**

Fritto Cortesi con Olive all'Ascolana "Agorà",  
Cremini e Carciofi fritti

**8**

## primi

Tortelli fatti a mano ripieni di mousse al Ciauscolo  
su crema di Funghi Porcini e scaglie di Pecorino

All. 1, 3, 7

**13**

Spaghetto quadrato “Mancini” con crema di Cime di Rapa,  
Cozze e Arancia candita

All. 1, 14

**14**

Tagliatelle “Pasta di Aldo” al Ragù Marchigiano

**12**

Gnocchetti di Rapa Rossa, fonduta di Pecorino  
e scaglie di Tartufo Nero

All. 1, 3, 7 

**14**

Triangoli in farcia di Parmigiano Reggiano,  
saltati alle Mandorle tostate e riduzione di Vino Cotto

All. 1, 3, 7, 8, 12

**13**

## secondi

Filetto di Manzo 180g steccato al Pecorino di Fossa “De Remigis”  
con salsa di Rosso Piceno accompagnato da Carote baby glassate

All. 7, 9, 12 

**24**

Tataki di Tonno ai semi di Sesamo  
su letto di Finocchi allo zafferano e fiocchi di Sale Maldon

All. 4, 11  

**20**

Petto d’Anatra arrostito al Miele di Castagno  
e Semi di Senape con Cicorie ripassate

All. 9, 10, 12  

**18**

Tagliata d’Agnello rosata al Sale di Erbe Aromatiche  
con Patate al forno

All. 9, 12

**18**

Uova cbt 63° con Spinacino croccante

All. 3 

**10**

## contorni

Finocchi allo zafferano      **5**

Patate al forno      **5**

Misticanza      **5**

Cicorie ripassate      **5**

## carta dei dolci

Millefoglie scomposta ai Frutti di Bosco

*All. 1, 3, 7*

**6**

Tortino di Frutta Secca con salsa al Caramello salato

*All. 1, 3, 7, 8*

**6**

Tiramisù della tradizione al Varnelli

*All. 1, 2, 7, 8*

**6**

Cannolo di Pasta Toulip al Tartufo Nero  
in farcia di mousse al Cioccolato bianco

*All. 1, 3, 7*

**7**

Crostatina di Frolla croccante, cremoso al Fondente  
e Mela Rosa dei Sibillini

*All. 1, 3, 7, 8*

**6**

Piatto di Formaggi con miele, mostarde e confetture

*All. 7, 10, 12* 

**6**

Tortina di Carote e Noci Pecan  
con salsa di Formaggio fresco di Capra

*All. 1, 3, 7, 8*  

**6**

## bibite

Acqua Microfiltrata	<b>2</b>
Acqua naturale Panna	<b>2,50</b>
Acqua frizzante San Pellegrino	<b>2,50</b>
Acqua effervescente naturale Ferrarelle	<b>2,50</b>
Coca Cola	<b>3,50</b>
Coca Cola Zero	<b>3,50</b>
Gazzosa "Lurisia"	<b>4</b>
Tonica "Lurisia"	<b>4</b>
Chinotto "Lurisia"	<b>4</b>
Aranciata "Lurisia"	<b>4</b>
Birra Altbier ambrata "MC77" Mahlzeit 33cl	<b>5</b>
Birra blanche "MC77" San Lorenzo 33cl	<b>5</b>
Birra Blonde ale al miele "MC77" Ape Regina 33cl	<b>5</b>
Birra glutern-free "MC77" Logger Helles 33cl	<b>5</b>
Caffè con Piccola Pasticceria	<b>2,50</b>

\*coperto **3**

## allergeni

Le pietanze servite possono contenere sostanze che possono provocare allergie o intolleranze.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.



1

GLUTINE



6

SOIA



10

SENAPE



2

CROSTACEI



7

LATTE E DERIVATI



11

SESAMO



3

UOVA E DERIVATI



8

FRUTTA A GUSCIO



12

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



4

PESCE



9

SEDANO



13

LUPINI



5

ARACHIDI E DERIVATI



14

MOLLUSCHI

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

Rivolgersi al personale di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto.