

EST.



1560

CUCINA E VINO

MENU



QUI IL GUSTO SI FA ESPERIENZA

Here, taste becomes an experience





DOVE LA STORIA INCONTRA IL GUSTO

C'è un luogo nel cuore di Macerata dove il tempo sembra essersi fermato per lasciare spazio al sapore:
è **Palazzo Mancini Cortesi**.

Qui, tra mura che raccontano secoli di vita,
Cucina & Vino rinnova ogni giorno l'arte dell'accoglienza.
La nostra cucina è un abbraccio tra **passato e presente**:
selezioniamo le migliori materie prime locali
e le trasformiamo con amore per regalarvi emozioni indimenticabili.
Sedersi alla nostra tavola significa vivere un'esperienza su misura.
Dalla scelta del vino al servizio attento,
ogni gesto è pensato per voi con cura sartoriale.

Mettiamo il cuore in ogni dettaglio, perché la vostra felicità
è l'ingrediente segreto della nostra passione.



WHERE HISTORY MEETS TASTE

*There is a place in the heart of Macerata where time seems
to have stood still to make room for flavor:*

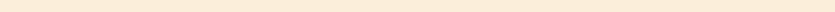
*it is **Palazzo Mancini Cortesi**.*

*Here, within walls that tell centuries of stories, **Cucina & Vino**
renews the art of hospitality every day.*

*Our cuisine is an embrace between **past and present**:
we select the finest local ingredients and transform them
with love to give you unforgettable emotions.*

*Sitting at our table means enjoying a tailor-made
experience. From the choice of wine to the attentive service,
every detail is crafted for you with bespoke care.*

*We put our heart into every detail, because your happiness
is the secret ingredient of our passion.*



ANTIPASTI

STARTERS

Vincisgrassi dorati
Golden pan-fried vincisgrassi

*1, 3, 7, 9

10

**Pizza di formaggio con mousse di ciauscolo
e marmellata di olio orbetana" Valeri"**
*Easter cheese bread with ciauscolo mousse
and Valeri Orbetana olive oil marmalade*

*1, 3, 7, 12

12

**Bao con insalata di pollo arrostito, maionese al rosmarino,
olio all'aglio e salsa in agrodolce**
*Bao bun with roast chicken salad, rosemary mayonnaise,
garlic oil and sweet-and-sour sauce*

*1, 3

12

**Involtino di verza ripiena di patate e castagne,
con fonduta al pecorino**
Savoy cabbage roll filled with potato and chestnut, pecorino fondue

*7

11

**Crema di roveja di Appignano "Medei", mazzancolle scottate,
funghi di stagione, sapa e cialdina di polenta**
*Velouté of Medei roveja, Appignano's heritage wild pea, with seared king prawns,
seasonal mushrooms, sapa grape must and a crisp polenta wafe*

*2,7

14

PRIMI

PASTA

Chitarrina all'uovo con ragù di piccione, acciughe e limone grattugiato
Egg chitarrina with pigeon ragù, anchovies and grated lemon zest

*1, 3, 4

15

Tortello ripieno di ragù d'anatra, salsa al Parmigiano Reggiano 36 mesi
Tortello filled with duck ragù, 36-month aged Parmigiano Reggiano sauce

*1, 3, 7, 9

17

**Gnocco di barbabietola saltato con burro,
salvia e nocciole, tartufo nero**
Beetroot gnocchi tossed in sage butter with hazelnuts, black truffle

*1, 3, 7, 8

16

**Risotto Acquerello con zucca, funghi di stagione,
mandorle pelate e spinaci**
*Acquerello risotto with pumpkin, seasonal mushrooms,
blanched almonds and spinach*

*7,8

18

**Fusilloni "Regina dei Sibillini", pesto di cime di rapa
e alici in due consistenze**
Regina dei Sibillini fusilloni, turnip-top pesto and anchovies two ways

*1, 4, 7

14

SECONDI

MAINS

Capocollo dell'azienda agricola "Bastianelli" a lenta cottura,
zucca in agrodolce, maionese alla salvia e fondo al caffè

*Slow-cooked pork capocollo from the Bastianelli farm,
sweet-and-sour pumpkin, sage mayonnaise and coffee jus*

*3

21

Carré di pecora sopravissana laccato alla confettura di fichi
e panato alle erbe, funghi e millefoglie di patate

*Rack of Sopravissana mutton glazed with fig preserve in a herb crust,
with mushrooms and potato millefeuille*

*1, 7, 12

25

Picanha di manzo cotta a bassa temperatura,
porro brasato e il suo fondo, tartufo nero

Slow-cooked beef picanha, braised leek with its own jus, black truffle

*7

30

Sandwich di triglia con ciauscolo e castagne,
insalata di finocchie gel all'arancia

Red mullet sandwich with ciauscolo and chestnuts, fennel salad and orange gel

*4

21

Flan di zucca, mandorle, melograno e pecorino

Pumpkin flan with almonds, pomegranate, and pecorino cheese

*3, 7,8

16

DOLCI

DESSERT

La nostra crema alla maceratese
Our crema alla maceratese, a Macerata classic

*1, 3, 7

7

Sfera di pistacchio con cuore morbido e glassa al cioccolato
Pistachio sphere with a soft centre and chocolate glaze

*1, 3, 7, 8

8

Crema bruciata all'orzo e Varnelli
Barley and Varnelli anise crème brûlée

*1, 3, 7

7

**Namelaka al cioccolato bianco,
finocchio e mela verde in osmosi, gel di melograno**
*White chocolate namelaka, fennel and green apple infused by osmosis,
pomegranate gel*

*7

8

Tiramisù a modo nostro
Our own take on Tiramisù

*1, 3, 6, 7

8

MENU DEGUSTAZIONI

TASTING MENU

Sorpresa *Surprise*

Cinque portate scelte dallo Chef,
tra la nostra carta e il meglio della stagione

*Five courses chosen by the Chef,
from our menu and the best of the season*

50

Percorso vini con 5 calici in abbinamento al menù

Wine pairing with 5 glasses accompanying the menu

30

Sorpresa *Surprise*

Sette portate scelte dallo Chef,
tra la nostra carta e il meglio della stagione

*Seven courses chosen by the Chef,
from our menu and the best of the season*

70

Percorso vini con 7 calici in abbinamento al menù

Wine pairing with 7 glasses accompanying the menu

40

IL PERCORSO È PENSATO PER TUTTO IL TAVOLO
DESIGNED FOR THE WHOLE TABLE

L'ARTE DI ACCOGLIERE IL PIACERE DI ASSAPORARE

*The art of hospitality
The pleasure of savoring*

LISTA ALLERGENI

Allergen List



