
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

Vincisgrasso dorato
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 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 finocchi e 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

