

EST.



1560

CUCINA E VINO



400

Nasce il primissimo nucleo di Macerata.



1800

Si trasforma nel quartier generale segreto di moti carbonari e insurrezioni.



1500

Apice dello splendore politico, economico e culturale della città.



2026

Diventa un'eccellenza dell'ospitalità di lusso, unendo il fascino della sua storia millenaria al comfort moderno.



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 stopped
to make room for taste,
it is **Palazzo Mancini Cortesi**.*

*Within walls that narrate centenary tales,
day by day **Cucina&Vino** makes
the art of hospitality anew.*

*Our cuisine is the perfect blend
between **past** and **present**:
we select the finest local produce
and, with love, we turn it
into your next unforgettable experience.*

*Sitting at our table means
enjoying a personalized experience.
From our wine selection to our attentive staff,
every gesture towards you is there
by design.*

*We set our heart on every detail,
for your satisfaction is the secret ingredient
to our passion.*

ANTIPASTI

ENTREES

Battuta di manzo, crumble al basilico,
stracciatella e tartufo nero estivo

*Beef tartare, basil-flavoured crumble,
stracciatella cheese and black summer truffle*

All. 1, 7

18

Il frascarello va in Sicilia:
arancino di frascatello,
ripieno del classico ragù con la lonza

*Frascarello goes to Sicily: frascarello-based arancino stuffed
with classic bolognese sauce with pork*

All. 1, 9

10

Gazpacho di melone
con salmone affumicato, le sue uova e olio alla rucola

*Melon gazpacho with smoked salmon,
salmon eggs and arugula-oil*

All. 4, 5

14

Seppie ripiene di panzanella
con panna acida

*Cuttlefish stuffed with panzanella
and sour cream*

All. 4,7

11

Cargiù ripieni di ricotta,
bufala e melanzane,
con sugo di pomodoro fresco e pomodori confit

*Ravioli stuffed with ricotta cheese,
"bufala" mozzarella and eggplant
with fresh tomato soup and confit tomatoes*

All. 1, 3, 7, 9

16

Polenta di mais quarantino
con raguse in porchetta

*"Quarantino" creamy corn meal
with sea snails and pork*

All. 9, 14

15

Risotto agli scampi
con fiori di zucca e limone fermentato

*Risotto with prawns, zucchini flowers
and fermented lemon*

All. 2, 4, 7, 14

19

Ravioli ripieni di baccalà con salse ai 3 peperoni

*Cod-stuffed ravioli
with three-bell-peppers sauce*

All. 1, 3, 4, 7

15

PRIMI

PASTA

Chitarrine al ragù di faraona
e tartufo nero estivo

*Spaghetti chitarrine with guinea-fowl
bolognese sauce and black summer truffle*

All. 1, 3, 9

15

Gnocchi all'oca, finocchietto
e arancia candita

*Gnocchi with goose meat,
fennel and candied orange*

All. 1, 3, 7, 9

13

Pasta mista Mancini con coniglio,
olive di leccino, timo e pesca saturnia

*Mixed "Mancini" pasta with rabbit,
leccino olives, thyme and peach*

All. 1

15

Cargiù ripieni di ricotta,
bufala e melanzane,
con sugo di pomodoro fresco e pomodori confit

*Ravioli stuffed with ricotta cheese,
"bufala" mozzarella and eggplant with fresh tomato soup
and confit tomatoes*

All. 1, 3, 7, 9

16

Polenta di mais quarantino
con raguse in porchetta

*"Quarantino" creamy corn meal
with sea snails and pork*

All. 9, 14

15

Risotto agli scampi
con fiori di zucca e limone fermentato

*Risotto with prawns, zucchini flowers
and fermented lemon*

All. 2, 4, 7, 14

19

Ravioli ripieni di baccalà con salse ai 3 peperoni

*Cod-stuffed ravioli
with three-bell-peppers sauce*

All. 1, 3, 4, 7

15

SECONDI

MAINS

Medaglione di maiale gratinato
con crema di prugne allo zenzero
e salsa al pecorino

*Gratin pork steak
with ginger-flavoured prune cream
and "pecorino" cheese sauce*

All. 1, 4, 7

20

Vitello a lenta cottura
profumato al timo
con carote all'agro

*Thyme-perfumed, slow-cooked veal
with sweet-and-sour carrots*

All. 7

20

Milanese di agnello
con salsa in agrodolce

Lamb cutlet with sweet-and-sour sauce

All. 1, 3

18

Piccione alla Maceratese
con riduzione al vino cotto

*Macerata-style pigeon
with mulled-wine reduction*

All. 3, 7

18

Carpaccio di spada
con fichi spadellati
e salsa al caprino

*Swordfish carpaccio with pan-fried figs
and "caprino" cheese sauce*

All. 4, 7

20

Filetto di rombo
con pesca saturnia saltata,
lime e pepe rosa

*Turbot fillet with sautéed peach,
lime and pink pepper*

All. 4

25

Melanzana alla parmigiana

Eggplant Parmesan

All. 7

13

CONTORNI

SIDES

Fagiolini con patate

Green beans and potatoes

6

Patate rosolate

Pan-fried potatoes

6

Finocchi gratinati

Gratin fennel

All. 1

6

Frecantò

Marche-style ratatouille

All. 9

6

Bieta

Chard

6

LISTA ALLERGENI



