



GIARDINO
HOTEL · RISTORANTE
DAL 1971

BIAGIALI
CATERING · GOURMET

ANTIPASTI

- 9 EURO -

INVOLTINO DI MELANZANE CON RICOTTA DEL CATRIA E ZABAIONE DI SAPA

-

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA SU CRUMBLE DI NOCCIOLA, CON CAROTE, POMODORINI GIALLI E SEMI DI ZUCCA E CREMA DI CASCIOTTA D'URBINO

PRIMI PIATTI

- 13 EURO CAD -

PASSATELLI ASCIUTTI CON FUNGHI PORCINI

-

TAGLIOLINI CON RAGÙ DI PICCIONE, FRUTTA SECCA E UVETTA PASSA

SECONDO

- 15 EURO -

PASTICCATA DI MANZO AL PROFUMO DI GAROFANO
CON CUBETTO DI MAIALE STAGIONATO E SALSA AL POMODORO

DESSERT

- 7 EURO -

PERA COTTA AL VINO CON FORMAGGIO ERBORINATO
E ZABAIONE DI PASSITO DI VERDICCHIO C. DI JESI
E TORRONE "C'ERA UNA VOLTA" DI CAMERINO

MENU COMPLETO

EURO 48,00

-

VINI ESCLUSI



GIARDINO
HOTEL · RISTORANTE
DAL 1971

BIAGIALI
CATERING · GOURMET

ANTIPASTI

INVOLTINO DI MELANZANE CON RICOTTA DEL CATRIA E ZABAIONE DI SAPA

1992_ Nasce da un piatto dello chef Igles Corelli. Fu rielaborato adoperando la ricotta di un pastore delle pendici del Monte Catria, e uno zabaione di sapa, un mosto cotto ridotto di un terzo, che durante il periodo bellico e post bellico veniva usato come dolcificante

-

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA SU CRUMBLE DI NOCCIOLA, CON CAROTE, POMODORINI GIALLI E SEMI DI ZUCCA E CREMA DI CASCIOTTA D'URBINO

2010_ Ha origine da un'idea di un nostro cuoco giapponese, che in onore di questa sua esperienza qui, ha poi continuato la storia del ristorante a Tokyo, chiamandolo Giardino 1971.

PRIMI PIATTI

PASSATELLI ASCIUTTI CON FUNGHI PORCINI

1988_ Deriva da un viaggio studio in Francia della fondatrice del Giardino, Efresina Rosichini, nel celebre 3 stelle Michelin Roger Verger, dal quale tornò con un'idea che trasformava, con grandissimo successo, un piatto della tradizione.

-

TAGLIOLINI CON RAGÙ DI PICCIONE, FRUTTA SECCA E UVETTA PASSA

2001_ Entra a far parte della carta con un ragù di piccione, da sempre presente tra i nostri secondi insieme al tartufo, illustre protagonista della cucina del territorio.

SECONDO

**PASTICCIA DI MANZO AL PROFUMO DI GAROFANO
CON CUBETTO DI MAIALE STAGIONATO E SALSA AL POMODORO**

1971_ È il secondo piatto che concludeva tutti i nostri banchetti. Per questo fa parte della nostra memoria storica, che desideriamo riproporre per questa importante occasione.

DESSERT

**PERA COTTA AL VINO CON FORMAGGIO ERBORINATO E ZABAIONE DI PASSITO
DI VERDICCHIO C. DI JESI E TORRONE "C'ERA UNA VOLTA" DI CAMERINO**

1993_ È un piatto innovativo, che si basa su un proverbio della tradizione "Al contadino non far sapere ...". Sa unire le tante eccellenze del territorio creando un equilibrio perfetto: il modo migliore per concludere il pasto, ricordandosi l'intero percorso.