



Quanto è importante il sorriso?

Il sorriso non è un optional per noi del ristorante è parte integrante della professione.

C'è il sorriso spontaneo e quello della gentilezza.

Il sorriso è qualcosa di molto potente.

Sapere che sorridendo si possono modificare le cose, anche quando le cose non vanno sempre per il verso giusto è il valore aggiunto.

È il sorriso sincero della passione per ciò che facciamo, un sorriso che vi accoglie, che vi abbraccia di calore, un sorriso che vi dà benessere e vi dice...

'Benvenuti, siamo qui per ascoltarvi!'

Se si crea un ambiente sinceramente sorridente, dove camerieri e cuochi trasmettono con il sorriso il piacere di fare quello che stanno facendo, l'ospite vivrà un'esperienza straordinaria: perché da un aperto e sincero sorriso si rimane colpiti!

Il sorriso predispone i sensi ad aprirsi e quindi a godere al massimo del piacere del cibo. Cominci a mangiare con i sensi, si fa l'amore con i sensi.

Con il nostro miglior sorriso vi diamo il benvenuto e vi auguriamo una giornata felice!



La Salameide

Per tradizione "fare le carni" è stato ed è tutt'ora una delle attività corali più sentite della cultura contadina.

L'allevamento del bestiame impegnava tutte le generazioni e la macellazione, rigorosamente fatta in casa, rappresentava il culmine festivo della stagione fredda.

Profumi grassi e densi d'umore venivano accolti come una promessa di felicità.

Per recuperare questa tradizione, Nico Giacomel e i suoi Chef, ripropongono oggi i prodotti di una lavorazione antica ed esperta e la passione per l'arte di "fare le carni".

Il bestiame è proveniente da piccole allevamenti certificati, gli ingredienti sono scelti con cura.

La perizia dei nostri Chef abbina i sapori nuovi a quelli più tradizionali producendo, con il rispetto di sapienti tempi di stagionatura, una gustosa e sorprendente gamma di insaccati.

Nasce così la linea La Salameide.

Lavorazioni di carne suina e non solo: cervo, cinghiale, daino, montone, puledro, asino, mula.

Rivive così una tradizione che partendo dalle radici di Nico si fonde con la genuinità del verde cuore delle Marche.

La Salameide la trovate ogni giorno, nei tagliere accompagnata dai formaggi del pastore, i nostri sottoli dell'orto, i pani fatti in casa e la crescita sfogliata.

Ottimo come Apericena, 15 € con calice di vino



Per cominciare

Il tagliere di salumi fatti da noi di selvaggina e carni selezionate da allevatori locali, certificati senza conservanti e additivi, accompagnati col formaggio del pastore, le verdure dell'orto sott'olio e la tipica crescita sfogliata di Urbino	~ 18,00
La nostra bresaola di Scottona di Marchigiana con insalatina di radicchio, noci, scaglie di ricotta del pastore e miele di Sulla	~ 17,00
La battutina di Scamone di Marchigiana con sedano, scaglie di Parmigiano Vacche Rosse e olio Evo	~ 18,00
Il prosciutto d'oca, affumicato con legno di faggio e alloro, misticanza, mandorle tostate salate con salva vinaigrett	~ 18,00
La composizione di melanzane gratinate con cialda di parmigiano 24 mesi	~ 15,00
Soffice di ricotta, strudel di verdure e cremoso di Casciotta d'Urbino D.O.P.	~ 16,00
I nostri pani fatti in casa	~ 3,00
La crescita sfogliata di nonna Rosa	~ 3,00



Le paste fatte in casa

La tagliatellina di casa con funghi porcini profumati al timo	~ 18,00
Le Mezzelune in sfoglia di patate ripiene di ricotta del pastore e spinaci di campo, sauté di verdure e pomodorini, ragù bianco dell' aia	~ 16,00
con funghi Porcini profumati al timo selvatico	~ 18,00
Il riso Acquerello mantecato con striti selvatici e il nostro guanciale croccante	~ 16,00
I ravioli farciti di burrata dei Sibillini con concassè di pomodori cuore di bue e pesto di basilico	~ 16,00
I fagottini ripieni di Cau & Spada, crema di piselli, carciofi e il nostro guanciale croccante	~ 18,00
Le cresh tajat, una sfoglia antica, con il ragù del casale a punta di coltello e concassè di pomodori dell'orto	~ 15,00
Gli strigoli di farina integrale con polpettine di manzo al finocchio selvatico, olive taggiasche e pendolini	~ 16,00



Le carni

Il coniglio cucinato all'antica in casseruola con finocchietto selvatico	~ 18,00
L'agnello locale del Monte Nerone scottadito profumato al rosmarino	~ 18,00
La mora Romagnola, il filetto del nostro maialino autoctono, cotto a bassa temperatura con salsa demi glace alle erbe officinali e briciole di pepe rosa	~ 18,00
Il petto d'anatra au bleu con le visciole di Cantiano e l'erba al salto	~ 19,00
Il filetto di Marchigiana con riduzione al Madera	~ 32,00
La suprema di Faraona glassata al Verdicchio	~ 18,00
La tagliata di Marchigiana con fiocchi di sale Maldon e rosmarino	~ 19,00

Dall'Orto

Spicchi di patate al forno profumate al rosmarino	~ 5,00
Le verdure dell'orto grigliate	~ 5,00
L'insalata mista dell'ortolano	~ 5,00
L'erba di campo al salto	~ 5,00

Le Marche e in particolare questo territorio, è tra i più importanti in Italia e nel mondo per la produzione e la cerca del tartufo. Famosissimo è il tartufo bianco di Acqualagna, ma questa meravigliosa terra ha anche il primato unico al mondo di produrre tartufo fresco tutto l'anno; sono qui di disponibili anche tutte le altre principali varianti di questo prezioso fungo.

Sì perchè il tartufo è un fungo e non un tubero anche se la sua forma potrebbe trarci in inganno.

È, a tutti gli effetti, un fungo di tipo Ipogeo ovvero che nasce e si sviluppa sottoterra.

La brigata del ristorante La Ginestra, condotta dallo chef patron Nico Giacomel e Michele Renga, propone ai suoi ospiti una cucina sincera, raffinata e genuina, con piatti tipici della tradizione ma anche con elaborazioni originali dove sapienti abbinamenti ed accostamenti danno origine ad un menù che suggerisce invitanti esperienze gastronomiche. Le materie prime utilizzate sono tutte di stagione e preferibilmente della zona, tutte attentamente selezionate.



TARTUFO NERO ESTIVO

Nome Scientifico: *Tuber Aestivum* Vitt.

Varianti del nome: Scorzone

Un occhio inesperto può confondere l'esterno del Tartufo Nero Estivo con quello del suo parente pregiato (*Tuber Melanosporum*). Le differenze tuttavia sono molte ma è un ottimo tartufo molto utilizzato per la preparazione di piatti pregiati. Per chi si avvicina per la prima volta al mondo dei tartufi può essere un ottimo punto di partenza grazie al suo odore delicato ed al sapore equilibrato.

Dal profumo delicato, il tartufo nero estivo richiama note di bosco e di funghi porcini.

Il sapore equilibrato lo rende un ingrediente perfetto in cucina per impreziosire pietanze e può essere consumato sia crudo che cotto.

Periodo di raccolta del tartufo nero estivo:
indicativamente Maggio/ Primi di Settembre.

Piante con cui vive in simbiosi: sia latifoglie che conifere: Betulle, Rovere, Roverella, Faggio, Leccio o Pino Abete.

Zone di raccolta: Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Emilia Romagna.



TARTUFO BIANCO

Nome Scientifico: *Tuber Magnatum* Pico

Varianti del nome: Trifola Bianca, Tartufo d'Alba, Tartufo bianco di Acqualagna

Quello bianco è il più pregiato fra i tartufi: estremamente raro, praticamente impossibile da coltivare e dalle apprezzatissime caratteristiche organolettiche.

L'odore caratteristico del tartufo bianco è forte e molto aromatico, rimanda al formaggio stagionato, con variazioni legate alle piante con cui vive in simbiosi.

Generalmente si consuma fresco perchè la cottura ne altera il gusto ed il profumo.

Il tartufo bianco è un ingrediente da porre come protagonista in una pietanza. Per esaltarne al meglio aroma e sapore è preferibile consumarlo crudo su piatti non troppo elaborati e dal sapore tenue e delicato.

Periodo di raccolta del tartufo bianco:
indicativamente Settembre / Gennaio.

Piante con cui vive in simbiosi: Tigli - Querce - Salici - Pioppi.

Zone di raccolta: Alba - Piemonte - Acqualagna - Zona di Urbino.



TARTUFO NERO UNCINATO

Nome Scientifico: *Tuber Uncinatum* Chatin

Varianti del nome: Scorzone Invernale.

Il Tartufo Nero Uncinato presenta molte similitudini con il tartufo Nero Estivo.

Non a caso condivide con quest'ultimo l'appellativo di Scorzone per via del peridio, che in entrambi è solcato da numerose e marcate verruche.

La differenza sostanziale tra lo scorzone estivo e quello invernale si trova nell'odore che nel secondo caso risulta più marcato, incisivo. Il profumo e il sapore restano comunque delicati rispetto agli altri tipi di tartufo benché conservino un preciso carattere.

Le delicate qualità organolettiche del Tartufo Nero Uncinato, ne fanno un tartufo sempre più richiesto ed apprezzato sul mercato: un ingrediente ottimo, che si può consumare sia fresco che cotto, per piatti prelibati.

Periodo di raccolta del Tartufo Nero Uncinato: indicativamente Ottobre / Dicembre.

Piante con cui vive in simbiosi: nocciolo, salice, pioppo, carpino nero, roverella, cerro.

Zone di raccolta: Marche, Umbria, Abruzzo, Molise, Toscana, Emilia Romagna.



TARTUFO NERO PREGIATO

Nome Scientifico: *Tuber Melanosporum* Vittadini

Varianti del nome: Tartufo nero di Norcia, Tartufo nero di Spoleto, Tartufo di Périgord, Tartufo Nero Dolce.

Il tartufo nero ha molte varianti che giungono a maturazione sia in estate che in inverno. Di queste il *Tuber Melanosporum* detto anche tartufo nero pregiato, è talmente apprezzato da essere considerato secondo solo al tartufo bianco.

Il profumo del tartufo nero pregiato è delicato e il suo sapore deciso ma equilibrato, con delle note che tendono quasi al dolce. Può essere consumato crudo, ma la cottura ne esalta aroma e sapore.

Periodo di raccolta del tartufo nero pregiato: indicativamente Dicembre / Metà Marzo.

Piante con cui vive in simbiosi: generalmente roverella, leccio, cerro, tiglio, carpino nero, nocciolo.

Zone di raccolta: Marche; Umbria; Piemonte; Abruzzo, Toscana, Lazio.



TARTUFO NERO INVERNALE

Nome Scientifico: *Tuber Brumale* Vitt.

Varianti del nome: Trifola Nera, Brumale.

Il Tartufo Nero Invernale è un valido alleato in cucina per impreziosire le pietanze. Esternamente si presenta globoso ed irregolare. Di colore molto scuro, tendente al nero, il peridio ovvero la scorza esterna è ricoperto di verruche piccole, poco marcate e piuttosto piatte. La polpa interna seppur chiara rispetto all'esterno, tende al bruno scuro ed è attraversata di venature bianco-grigiastre piuttosto nette. Può essere consumato sia crudo che cotto. Il suo profumo è marcato ed anche il sapore è deciso con note che rimandano al sottobosco ed alla noce moscata.

Periodo di raccolta del Tartufo Nero Invernale: indicativamente Novembre / Metà Marzo.

Piante con cui vive in simbiosi: principalmente latifoglie: querce, noccioli.

Zone di raccolta: Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Toscana, Emilia Romagna, Piemonte.



TARTUFO BIANCHETTO

Nome Scientifico: *Tuber Albidum* Pico o *Tuber Borchii* Vitt.

Varianti del nome: Marzuolo.

Il tartufo bianchetto o Marzuolo è una varietà del tartufo bianco, è pertanto un tartufo bianco differente ma non per questo meno apprezzato in cucina. Il bianchetto maturo è generalmente più scuro del tartufo bianco pregiato.

Il profumo è marcato e se risulta più debole è perché il tartufo è ancora giovane; arrivato a maturazione diventa molto forte con note piccanti e che rimandano all'aglio. Anche questa è una caratteristica che lo rende molto riconoscibile rispetto al tartufo bianco, che ha invece un profumo più delicato e meno invasivo. Perfetto per piatti cui si vuole conferire carattere, utilizzando un ingrediente dall'aroma forte che può essere regolato moderando le quantità.

Periodo di raccolta del tartufo Bianchetto: indicativamente Gennaio / Marzo.

Piante con cui vive in simbiosi: boschi di latifoglie e conifere, come pini, faggi o roverella.

Zone di raccolta: Marche, Umbria, Romagna.



Degustazione con il Tartufo di Acqualagna Nero Uncinato -Tuber Uncinato - Bianco Pregiato – Tuber Magnatum pico-

Per cominciare

Le uova strapazzate con crostini di pane di Chiaserna e cremoso di parmigiano con

Tartufo Bianco di Acqualagna	€ 29,00
Tartufo Nero pregiato di Acqualagna	€ 19,00

Fondutina di formaggi dolci con crostini di pane di zucca fatto da noi con

Tartufo Bianco di Acqualagna	€ 33,00
Tartufo Nero pregiato di Acqualagna	€ 23,00

Battuta di Marchigiana con olio evo e scaglie di Parmigiano con

Tartufo Bianco di Acqualagna	€ 38,00
Tartufo Nero pregiato di Acqualagna	€ 25,00

Soffice di ricotta ripieno di Casciotta d'Urbino e noci con

Tartufo Bianco di Acqualagna	€ 35,00
Tartufo Nero pregiato	€ 25,00



Le nostre pasta fatte in casa

Tagliatelline burro e Parmigiano con

Tartufo Bianco di Acqualagna € 34,00

Tartufo Nero di Acqualagna € 24,00

Riso Acquarello con

Tartufo Bianco di Acqualagna € 35,00

Tartufo Nero pregiato di Acqualagna € 25,00

Tortelli di vitella di Marchigiana e cremoso di parmigiano con

Tartufo Bianco di Acqualagna € 37,00

Tartufo Nero pregiato di Acqualagna € 27,00

Strigolo con farine integrali e crema di Parmigiano con

Tartufo Bianco di Acqualagna € 34,00

Tartufo Nero pregiato di Acqualagna € 24,00

Mezzelune in sfoglia di patate ripiene di ricotta del pastore spinaci di campo, crema di formaggi e

Tartufo Bianco di Acqualagna € 35,00

Tartufo Nero pregiato di Acqualagna € 25,00



Secondi

Suprema di faraona glassata al verdicchio con Tartufo Bianco di Acqualagna	€ 43,00
Tartufo Nero pregiato di Acqualagna	€ 33,00
Coniglio in casseruola all'antica con Tartufo Bianco di Acqualagna	€ 42,00
Tartufo Nero pregiato di Acqualagna	€ 35,00
Tagliata di Marchigiana con pepe nere e olio Evo con Tartufo Bianco di Acqualagna	€ 45,00
Tartufo Nero pregiato di Acqualagna	€ 35,00
Filetto di manzo con salsa demi-glace con Tartufo Bianco di Acqualagna	€ 58,00
Tartufo Nero pregiato di Acqualagna	€ 48,00
La Mora Romagnola, il filetto del maialino di una volta, con demi-glace e Tartufo Bianco di Acqualagna	€ 40,00
Tartufo Nero pregiato di Acqualagna	€ 30,00

I nostri contorni di stagione

Spicchi di patate al forno profumate al rosmarino	€ 5,00
Verdure dell'orto grigliate	€ 5,00
Erbe al salto	€ 5,00
Misticanza	€ 5,00



Coccole e dolcezze

Il classico e immancabile tiramisù
della tradizione

La tartalletta con ganache al cioccolato e
le nostre amarene di Cantiano € 6,00

Il bianco mangiare, con pasta di mandorla,
cuore di lampone e meringa € 6,00

Tortino di ricotta e cioccolato con cuore
di caramello salato e salsa di crema inglese € 6,00

Il gelato dello Chef € 6,00

La pasticceria secca della tradizione € 6,00