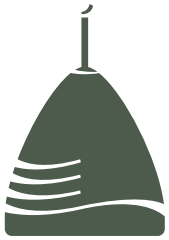

Del Carmine

AGRIRESORT

LA TAVOLA

I NOSTRI ALLEVAMENTI

Manzo “Marchigiana”

Pollo “Kabir Grigio”

“Suino della Marca”

Del Carmine
AGRIRESORT
LA TAVOLA

LA TAVOLA
Del Carmine

Dove bontà fa rima con sostenibilità

ENERGIA GREEN

Produciamo **1.000.000 di kWh annui** (potenza installata di oltre 600 kW). I nostri impianti fotovoltaici ci rendono indipendenti e **riducono le emissioni di 250.000 tonnellate di CO_2 ogni anno**

OLIO EVO

È il nostro “**tesoro dorato**”, il motivo che ha fatto nascere l’Azienda Del Carmine. Dai frutti di **11.000 piante** nei **26 ettari del nostro uliveto**, produciamo, con molitura immediata nel frantoio interno, circa **15.000 litri** di Olio EVO ogni anno

UOVA DI CASA

In cucina e per le nostre colazioni **usiamo esclusivamente le uova delle “galline di casa”**, che alleviamo nella nostra tenuta e razzolano allegramente all’aria aperta

PRODUZIONE LOCALE

Scegliamo **solo produttori agroalimentari locali certificati** per integrare il menu e offrire sempre ai nostri clienti prodotti **di altissima qualità**

ACQUA PIOVANA

Con **35.000.000 di litri** di capacità complessiva i nostri **laghi di raccolta** nutrono al 100% le nostre colture, **senza sprechi di acqua per la collettività**

I NOSTRI ORTAGGI

Tutte le verdure che usiamo nel nostro ristorante **sono prodotte qui, da noi**, negli orti e nelle serre della nostra azienda agricola

LA NOSTRA CARNE

Anche **la carne che offriamo ai nostri clienti è a KM Zero reale**: la produciamo noi, qui, in **allevamenti** tradizionali, rispettando gli animali e alimentandoli **secondo natura**

Del Carmine
AGRIRESORT

ALLERGENI
Allergens

LATTICINI - *Dairy*

UOVA - *Eggs*

GLUTINE - *Gluten*

SEMI DI SESAMO - *Sesame seeds*

FRUTTA A GUSCIO - *Nuts*

SEDANO - *Celery*

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - *Sulfur dioxide and sulphites*

PESCE - *Fish*

SENAPE - *Mustard*

Per ulteriori informazioni Vi preghiamo di contattare il personale che Vi darà tutte le informazioni di cui avrete bisogno. Alcuni nostri prodotti vengono abbattuti di temperatura, a -25° per preservare la loro freschezza.

In caso di mancanza di prodotto fresco usiamo un prodotto surgelato.

Del Carmine
AGRIRESORT
LA TAVOLA

MENÙ ABO

Un percorso alla scoperta dell'Olio Extravergine di Oliva
A journey through the world of Extra Virgin Olive Oil

Finocchio, olive e arance
Crema di finocchio con zafferano, e focaccia alle olive, esaltati dalle note delicate e armoniose dell'olio Leccino
Silky fennel cream infused with saffron, served with olive focaccia and enhanced by the delicate and harmonious notes of Leccino oil

Flan di zucca
Flan di zucca, fonduta di caciotta e polvere di funghi porcini, completato dalle note fruttate dell'olio Ascolana
Pumpkin flan with caciotta cheese fondue and porcini mushroom powder, finished with the fruity notes of Ascolana extra virgin olive oil

Paccheri
Paccheri con crema di zucca e funghi cardoncelli confit, accompagnati da un blend di oli extravergine di oliva
Paccheri pasta with pumpkin cream and confit cardoncelli mushrooms, finished with a carefully selected blend of extra virgin olive oils

Guancia di maiale
Guancia di maiale brasata al Rosso Conero, servita con purè di patate e impreziosita dalle note intense dell'olio Frantoio
Pork cheek braised in Rosso Conero wine, served with creamy mashed potatoes and enhanced by the bold, aromatic notes of Frantoio extra virgin olive oil

Tortino
Tortino dolce all'olio extravergine di oliva Leccino
Delicate dessert cake made with Leccino extra virgin olive oil

€ 60 a persona *(per person)*

Abbinamento 3 calici di vino € 18
Combination of 3 glasses of wine €18

Del Carmine
AGRIRESORT
LA TAVOLA

MENÙ TARTUFO
Truffle menù

Battuta di manzo
Battuta di manzo marchigiano,
gelato al parmigiano reggiano e tartufo nero
Marche beef tartare, Parmigiano Reggiano ice cream and black truffle

Fagottino
Fagottino di pasta fillo ripieno di formaggio vaccino
accompagnato da una raffinata salsa al tartufo
*Crispy filo pastry parcel filled with cow's milk cheese,
served with a refined truffle sauce*

Pincisgrassi
Pincisgrassi della tradizione marchigiana
arricchiti dal profumo intenso del tartufo nero pregiato
*Traditional Marche-style baked pasta, enriched with the intense
and earthy aroma of black truffle*

Tagliata di manzo
Tagliata di manzo marchigiano, e lamelle di tartufo nero
*Sliced grilled Marche beef, tender and succulent,
finished with delicate shavings of black truffle*

Semifreddo
Semifreddo della casa
con delicate note aromatiche di tartufo
*House-made semifreddo with delicate truffle aromas,
creating a surprising and elegant finale*

€ 75

Abbinamento 3 calici di vino € 18
Combination of 3 glasses of wine €18

Del Carmine
AGRIRESORT
LA TAVOLA

ANTIPASTI
Appetizers

Selezioni di salumi e formaggi
Salumi nostrani e selezione di formaggi regionali.
Crescia marchigiana, confettura artigianale e miele
*Selection of local cured meats and regional cheeses, served with
traditional Marche crescia, homemade preserves and honey.*
€ 19

Fagottino
Fagottino di pasta fillo ripieno di formaggio vaccino,
e salsa al tartufo
Filo pastry parcel filled with cow's milk cheese and truffle sauce
€ 16

Battuta di manzo
Battuta di manzo marchigiano,
gelato al Parmigiano Reggiano e tartufo nero
Hand-cut Marche beef tartare with Parmigiano Reggiano and black truffle ice cream
€ 18

Trippa alla Canepina
Secondo la tradizione
Traditional-style tripe, prepared according to the Canepina recipe
€ 15

Flan di zucca
Fonduta di caciotta e polvere di funghi porcini
Pumpkin flan with caciotta cheese fondue and porcini mushroom powder
€ 16

Finocchio olive ed arance
Crema di finocchio con zafferano e focaccia alle olive
Silky fennel cream infused with saffron, served with olive focaccia
€ 14

Del Carmine
AGRIRESORT
LA TAVOLA

PRIMI PIATTI
First courses

Tagliatelle
Tagliatelle al ragù bianco
Handmade tagliatelle with traditional white meat ragù
€ 18

Paccheri
Paccheri, crema di zucca, funghi cardoncelli confit
Paccheri pasta with pumpkin cream and confit cardoncelli mushrooms
€ 16

Gnocchi
Gnocchi di patate, fonduta di caciotta e crumble di ciauscolo
Potato gnocchi with caciotta cheese fondue and crispy ciauscolo crumble
€ 16

Spaghetti alla carbonara e tartufo nero
Spaghetti alla carbonara with black truffle
€ 18

Pincisgrassi
Pincisgrassi della tradizione marchigiana
Traditional Marche-style baked pasta with rich meat sauce and cheese
€ 16

Girello
Girello di pasta all'uovo ricotta ed erbe di campo,
su specchio di salsa di pomodoro
Fresh egg pasta roll filled with ricotta and wild herbs, served on a tomato sauce
€ 16

Del Carmine
AGRIRESORT
LA TAVOLA

SECONDI PIATTI
Second courses

Gran grigliata mista di carni
Mixed grilled selection of meats
€ 24

Tagliata di manzo marchigiano
Grilled sliced Marche beef
€ 22

Fiorentina
Florentine-style T-bone steak
€ 8.00 all'hg

Piccione ripieno alla marchigiana
Marche-style stuffed pigeon
€ 26

Pollo ncip nciap secondo la tradizione
Traditional Marche-style chicken 'ncip 'nciap
€ 18

Guancia di maiale
Guancia di maiale brasata al rosso conero e purè di patate
Pork cheek braised in Rosso Conero, served with mashed potatoes
€ 20

Orto in tavola
Selezione di verdure di stagione, pesto di ceci e cavolo nero
Seasonal vegetable selection with chickpea pesto and black kale
€ 16

Del Carmine
AGRIRESORT
LA TAVOLA

CONTORNI
Sides

Misticanza di stagione
Seasonal mixed green salad
€ 6

Patate al rosmarino
Roasted rosemary potatoes
€ 6

Erbe di campo
Seasonal wild greens
€ 6

Purè di patate
Creamy mashed potatoes
€ 6

Verdure del giorno
Vegetables of the day
€ 6

MENÙ BAMBINI
Childrens menù

Pasta all'olio
Oil pasta
€ 5

Pasta al pomodoro
Tomato pasta
€ 5

Miniburger con patate
Mini burger with potatoes
€ 8

Del Carmine
AGRIRESORT
LA TAVOLA

MENÙ DELLA CUCINA MARCHIGIANA
Un viaggio nella tradizione marchigiana
A journey through the culinary traditions of marche

Trippa alla Canepina
Secondo la tradizione
Traditional-style tripe, prepared according to the Canepina recipe
€ 15

Tagliatelle
Tagliatelle al ragù bianco
Handmade tagliatelle with traditional white meat ragù
€ 18

Piccione ripieno alla marchigiana
Marche-style stuffed pigeon
€ 26

Pollo ncip nciap secondo la tradizione
Traditional Marche-style chicken 'ncip 'nciap
€ 18

Del Carmine
AGRIRESORT
LA TAVOLA

“Uno non può pensare bene,
amare bene, dormire bene
se non ha mangiato bene”

Virginia Wolf