



### CASTELLO MONTEGIOVE

*Il Castello di Montegiove è una prestigiosa e raffinata Country House, che sorge alle porte di Fano sulle prime pendici del colle omonimo dalle quali si gode la vista del mare, della città e delle verdi colline circostanti. Meglio nota ai concittadini come Villa Hagemann, il complesso, realizzato tra fine '800 ed inizi '900 in stile neogotico, è reso inconfondibile dalla suggestiva torre ottagonale, merlata, che lo sovrasta e svetta tra gli alberi secolari. Un vasto parco, un tempo riserva di caccia, il campo pratica golf ed i giardini dalle aiuole fiorite incorniciano questa incantevole residenza, che, destinata in origine alla villeggiatura estiva, comprende anche altri due nuclei abitativi (la casa del custode e l'edificio che accoglieva gli spazi di servizio come la scuderia, i magazzini, le serre, ecc.), ora armonicamente saldati al corpo centrale mediante un portico ed una piazzetta.*

~ ----- ~ ----- ~

*Castello Montegiove is a prestigious and refined Country House located in the outskirts of Fano on the first slopes of its namesake hill from which one can enjoy views of the sea, the city, and the surrounding hills. Better known to fellow citizens as Villa Hagemann, the complex, built between the end of '800 and '900 in neo-Gothic style, is made unique by the impressive octagonal, crenellated, tower which towers over it and overlooks the olive trees. A vast park, once a hunting reserve, the golf course and blooming gardens surround this charming residence, originally intended as a summer resort, including two other residential areas (the caretaker's house and the building housing service areas such as the stables, warehouses, greenhouses, etc.), now harmoniously joined to the main building by a porch and a small square.*

#### SERVIZIO SERVICE

<i>Coperto</i> <i>Cover</i>	€ 3.00
<i>Coperto sala privata</i> <i>Cover in private dining</i>	€ 10.00
<i>Acqua minerale Naturale "Maniva"; Frizzante "San Pellegrino"</i> <i>Still mineral water "Maniva"; Sparkling "San Pellegrino"</i>	€ 2.50
<i>Bibite analcoliche</i> <i>Soft drinks</i>	€ 3.50
<i>Caffè</i> <i>Espresso coffee</i>	€ 1.50
<i>Caffè Moretta tradizionale Fanese</i> <i>Traditional "Moretta" coffee from Fano</i>	€ 2.50



*ANTIPASTI*  
*APPETIZERS*

***Spigola***

*Spigola marinata con arancia e finocchio selvatico*  
*Sea bass marinated with orange and wild fennel*

€ 10.00

***Carpaccio***

*Carpaccio di Manzo alla senape, lattughine e Tartufo Nero Estivo di Acqualagna*  
*Beef carpaccio with mustard, lettuce and Bianchetto Truffle from Acqualagna*

€ 12.00

***Uovo***

*Uovo 65°C con crema di piselli, pane croccante e pepe rosa*  
*65°C egg with peas cream, crisp bread and pink pepper*

€ 10.00

***Ricciola***

*Crudità di ricciola lime e anice stellato*  
*Raw Amberjack with lime and anise*

€ 12.00

***Salumi***

*Tagliere di salumi e formaggi del territorio*  
*Selection of local cured meats and local cheeses*

€ 10.00



**PRIMI PIATTI**  
**ENTRÉES**

**Passatelli**

*Passatelli della tradizione con curcuma e vongole lupino*  
*Passatelli pasta with turmeric and local clams*

€ 10.00

**Gnocchi**

*Gnocchetti di patate con Tartufo Nero Estivo di Acqualagna e burrata*  
*Dumplings with Black summer truffle from Acqualagna and burrata cheese*

€ 14.00

**Tacconi**

*Tacconi di farina di fave di Fratte Rosa con rana pescatrice e pendolini*  
*"Tacconi" pasta made with broad bean flour from Fratte Rosa and anglerfish sauce*

€ 12.00

**Tortelli**

*Tortelli ripieni di ricotta e carne con carciofi, pomodori ciliegia e pecorino*  
*Tortelli filled with ricotta cheese and meat, in artichokes, cherry tomatoes and pecorino sauce*

€ 13.00



*SECONDI PIATTI*  
*MAIN COURSES*

**Rombo**

*Rombo al forno con ratatouille di verdure dell'orto*  
*Baked tourbot with fresh vegetables ratatouille*

€ 16,00

**Vitello**

*Vitello a bassa temperatura al rosmarino e funghi porcini*  
*Veal cooked at low temperature with rosemary and wild porcini mushrooms sauce*

€ 18,00

**Maialino**

*Maialino al Verdicchio Castelli di Jesi e cicoria*  
*Pork Entrecote au Verdicchio Wine & Cicory*

€ 15,00

**Fritto**

*Frittura di calamari con salvia croccante, chutney all'ananas e zenzero*  
*Fried squid with crispy sage, ananas chutney and ginger*

€ 15,00



*DESSERT*  
*DESSERTS*

***Spuma***

*Spuma al caprino con yogurt al lime e sablé alla vaniglia*

*Goat cheese mousse with lime yogurt and vanilla sablé*

€ 7.00

***Panna cotta***

*Panna cotta allo zafferano, fragola e menta*

*Panna cotta with saffron, strawberry and fresh mint*

€ 6.00

***Semifreddo***

*Semifreddo al Mango con frutti rossi e crema inglese*

*Mango semifreddo with red fruits*

€ 5.00

***Mela Gourmet***

*Mela sciroppata con frutta fresca, meringa e gelato*

*Apple in syrup, fresh fruits, ice cream and meringa*

€ 7.00

***Cantina***

*Degustazione di formaggi del territorio*

*Selection of cheeses*

€ 8.00



*LA NOSTRA CUCINA*  
*OUR CUISINE*

*Tutta la pasta viene preparata fresca dai nostri chef così come le confetture mentre le erbe aromatiche provengono dal nostro giardino. I formaggi da affinamento vengono acquistati freschi dall'Az. Agraria Pala di Tavoleto (PU) che opera in regime biologico e sono a base di latte misto vaccino-ovino; entro 5 giorni dalla lavorazione vengono posti ad affinare nelle nostre grotte di tufo (situate sotto le nostre cantine), dove riposano da 1 a 12 mesi. Ogni piatto è preparato utilizzando i migliori ingredienti locali e stagionali.*

~ ~ ~ ~ ~

*All the pastas and preserves are made fresh by our chefs and the herbs are picked from our garden. The cheeses selected for aging are bought fresh from the Organic Farm Pala based in Tavoleto (PU) and are a blend of cow-sheep milk. Within 5 days of processing they are placed to age in our tufo caves (located underneath our cellars), where they rest for 1 to 12 months. Every dish is prepared using the best local and seasonal ingredients.*

*NOTA*  
*NOTE*

*Si prega di comunicare al nostro personale di Sala eventuali allergie, intolleranze o restrizioni alimentari. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono comunque disponibili rivolgendosi al personale stesso, che rimane a Vostra completa disposizione per qualsiasi delucidazione in merito. Su richiesta, è altresì possibile effettuare modifiche ai piatti per soddisfare diete vegetariane, vegane, celiache o altro.*

*Gli alimenti acquistati freschi hanno subito un trattamento abbattimento a -20°C, in conformità del reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3. I piatti possono subire variazioni a seconda della disponibilità giornaliera degli ingredienti.*

~ ~ ~ ~ ~

*Please inform our Staff of any allergies, intolerances, or dietary restrictions. Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are also available by contacting the Staff, which remains at Your complete disposal for any clarifications. Upon request, it is also possible to modify the dishes in order to satisfy vegetarian, vegan, celiac or other dietary needs.*

*Foods that are bought fresh have undergone shock-freezing at -20°C, in accordance with reg. (EC) 853/2004, Annex III, Section VII, Chapter 3, point D, number 3. The dishes may vary in accordance with the daily availability of ingredients.*