



Castello di Montegiove Country House

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 Cover</i>	€ 3,00
<i>Acqua minerale Still mineral water</i>	€ 2.50
<i>Bibite analcoliche Soft drinks</i>	€ 3.50
<i>Caffè Espresso coffee</i>	€ 1.50
<i>Moretta tradizionale Fanese Traditional Moretta from Fano</i>	€ 2.50



Chef Experience

Degustazione di 5 Piatti guidata dal nostro Chef Giulio Carli € 45,00
Five Dishes from our card by Chef Giulio Carli

Abbinamento di un vino per ogni portata a cura del nostro Sommelier € 20,00
Wine pairing by our Sommelier

ANTIPIASTI

Tortino
Tortino agli spinaci su crema di formaggi e miele di castagno € 8,00
Spinach pie on cream cheese and chestnut honey

Salmone marinato
Salmone marinato con finocchio selvatico e mascarpone € 11,00
Marinated salmon with fennel and mascarpone cheese

Ovetto
Uovo 65°C con Tartufo nero di Acqualagna € 9,50
65 ° C egg with black truffle from Acqualagna

Crostatina
Crostata salata con uova e funghi Porcini € 11,00
Savory tart with eggs and porcini mushrooms

Zucca
Vellutata di zucca, spigola tostata ed aceto balsamico ridotto € 10,00
Pumpkin cream soup, toasted sea bass and reduced balsamic vinegar



PRIMI PIATTI

Tagliolino

Tagliolino all'uovo, cavolo romano e guanciale
Tagliolino, Romaesco broccoli and bacon

€ 12,00

Gnocchetto

Gnocchi artigianali al ragù di seppia e piselli
Homemade gnocchi with cuttlefish ragout and peas

€ 12,50

Farro

Farrotto al radicchio, gorgonzola e sangiovese Colli Pesaresi
Spelled with radicchio, gorgonzola and red wine "sangiovese Colli Pesaresi"

€ 10,50

Tortelli

Tortelli ripieni di ricotta con tartufo nero di Acqualagna
Tortelli filled with ricotta with black truffle from Acqualagna

€ 14,00

Fusilli al bronzo

Fusilli di farina di ceci trafilati al bronzo con vongole dell'Adriatico e mazzancolle
Chickpea flour fusilli with clams from the Adriatic sea and prawns

€ 13,50



SECONDI PIATTI

Frittura

Frittura di calamaretti, porro e carote
Deepfried squid, leek and carrots

€ 16,70

Vitello alla griglia

Vitello alla griglia al coriandolo, anice stellato e patate morbide
Grilled veal with coriander, star anise and soft potatoes

€ 20,00

Ombrina

Ombrina al salto con olive marinate, cipolla viola e cavolo verde
Sauteed umbrine with marinated olives, purple onion and green cabbage

€ 18,00

Tacchinella & funghi

Tacchinella ai finferli, funghi prataioli e zucca al forno
Turkey, mushrooms and baked pumpkin

€ 15,00



DESSERT

Brownies

Brownies al cioccolato e amarena, crema e menta

€ 6,00

Chocolate brownies with black cherries, cream and mint brownies

Zuppa Inglese

Zuppa inglese con savoiardi fatti in casa

€ 6,00

Zuppa inglese with homemade biscuits

Panna Cotta

Panna cotta al caffè espresso con biscotto alla cannella

€ 5,00

Espresso coffee panna cotta with cinnamon biscuit

Camilla

Camilla di carote, mandorle e cioccolato bianco

€ 4,00

Small carrot cake, with almonds and white chocolate

Formaggi

Degustazione di formaggi del territorio con miele

€ 8,00

Tasting of local cheeses with honey



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. 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. 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.