



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



### *Chef Experience*

<i>Degustazione di 5 Piatti guidata dal nostro Chef Giulio Carli</i> <i>Five Dishes from our card by Chef Giulio Carli</i>	€ 45,00
<i>Abbinamento di un vino per ogni portata a cura del nostro Sommelier</i> <i>Wine pairing by our Sommelier</i>	€ 20,00

### *ANTIPASTI*

<b><i>Roastbeef</i></b> <i>Roast Beef, Rucola, olive taggiasche, pomodori ciliegia</i> <i>Roast Beef, arugola, olives and cherry tomatoes</i>	€ 11,80
<b><i>Salmone marinato</i></b> <i>Salmone marinato con finocchio selvatico e pane al burro</i> <i>Marinated salmon, fresh fennel and bread &amp; butter</i>	€ 12,00
<b><i>Territorio</i></b> <i>Salumi e formaggi del territorio</i> <i>Cured Meats and Cheeses from our territory</i>	€ 10,50
<b><i>Quinoa</i></b> <i>Polpette di Quinoa con melanzane, basilico e crema di squacquerone</i> <i>Quinoa and aubergines balls, fresh basil and Squacquerone cream</i>	€ 11,00

### *Dall' Orto*

<i>Insalata Castello * Our salad</i>	€ 4,50
<i>Verdure marinate * Marinated vegetables</i>	€ 5,00
<i>Pomodori Gratinati * Baked tomatoes</i>	€ 5,50
<i>Fagiolini e cipolla rossa * Greenbeans and red onion</i>	€ 6,00



## PRIMI PIATTI

### **Ravioli**

*Raviolo di ricotta e erbe con ragù bianco al timo*

*Ravioli filled with ricotta and herbs with white ragù & Tyme*

€ 12,50

### **Millefoglie**

*Millefoglie agli spinaci con ragù di mare*

*Green Lasagna filled with seafood*

€ 12,00

### **Chitarrine**

*Chitarrine all'uovo con sugo di granchi*

*Chitarrine pasta with crabs sauce*

€ 13,00

### **Gnocchi**

*Lo gnocchetto di patate con vongole dell'Adriatico e pomodorini saltati*

*Dumplings with local clams and cherry tomatoes*

€ 11,80

### **Eliche**

*Eliche integrali di farina di ceci al pomodoro fresco basilico e burrata*

*Chickpea flour fresh pasta with fresh tomato, basil and burrata cheese \* gluten free*

€ 12,00



## *SECONDI PIATTI*

### ***Fritto***

*Il nostro fritto di mare con verdure croccanti  
Fried Calamari, Shrimps and crispy vegetables*

€ 15,90

### ***Muggine***

*Filetto di Muggine al salto e peperoni al forno  
Mullet fillet with baked pepperoni*

€ 13,00

### ***Scaloppine***

*Scaloppe di zucchini con salsa di funghi porcini  
Zucchini escalope and porcini mushrooms sauce*

€ 10,50

### ***Arrosto***

*Arrosto di mailino al pepe nero, rosmarino e bianchello con patate morbide al porro  
Baked pork fillet with black pepper, rosemary and Bianchello wine with soft potatoes & leek*

€ 14,60

### ***Merluzzo***

*Merluzzo grigliato con pane profumato e ratatouille di verdure  
Grilled codfish with fresh bread with herbs and vegetable ratatouille*

€ 16,80



## *DESSERT*

### ***Tiramisù***

*Tiramisù incontra la Moretta di Fano*

€ 6,00

*Tiramisù "meets" Moretta di Fano*

### ***In the Jar***

*Vasetto gourmet con mela, crema e crumble*

€ 5,00

*Gourmet Jar with apple, crumble and cream*

### ***Bavarese***

*Bavarese al Marsala*

€ 7,00

*Bavarese & Marsala wine*

### ***Panna Cotta***

*Panna cotta cremosa con frutti freschi*

€ 5,00

*Panna cotta and fresh seasonal fruits*

### ***Fruits***

*Insalata di frutta al lime*

€ 7,50

*Fruits and lime*



*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.*