

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.

SERVIZIO

Coperto & Pane	€ 3,00	Moretta tradizionale Fanese	€ 2,50
Acqua minerale	€ 2,50	Vini Locali al calice	€ 5,00
Caffè	€ 1,50	Vino della casa in bottiglia	€ 16,00

Chef Experience

Degustazione di 5 Piatti guidata dal nostro Chef Giulio Carli	€ 45,00
Abbinamento di un vino per ogni portata a cura del nostro Sommelier	€ 20,00

Antipasti

Carpaccio di Vitello con tartufo nero di Acqualagna e grana padano	€ 12,00
Nasello dell'Adriatico su crema di zucca gialla e semi	€ 11,50
Territorio: Salumi, formaggi e dintorni	€ 12,00

La Zuppa

Zuppa di verdure invernali con brodo allo zafferano e crostino stagionale	€ 8,00
---	--------

Primi Piatti

Gnocchetti morbidi "acqua e farina" al Tartufo Nero di Acqualagna	€ 12,00
Tagliolino nero con gamberi e ragù di seppia	€ 13,00
Polentina al ragù bianco di vitello e porcini	€ 10,00

Secondi

<i>Pescato del giorno</i>	<i>al Kg</i>
<i>Rosetta di vitello al rosmarino e verdure tornite</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Brasato di cinghiale e verdure in cocotte</i>	<i>€ 16,00</i>

Contorni

<i>Zucca gialla ai semi al forno</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Cavolo cappuccio al salto con pancetta croccante</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Patate alle olive taggiasche</i>	<i>€ 4,50</i>

Dessert

<i>Bavarese al Visner di Pergola</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Strudel di mele e mandorle con crema pasticcera</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Soufflé al cioccolato e gelato alla vaniglia</i>	<i>€ 7,00</i>

La Nostra Cucina

Tutta la pasta viene preparata fresca dai nostri chef così come le erbe aromatiche provengono dal nostro giardino. Ogni piatto è preparato utilizzando i migliori ingredienti locali e stagionali. La pasticceria secca ed i dessert sono di nostra produzione.

Nota

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.



CASTELLO MONTEGIOVE

Castello di Montegiove Country House

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

<i>Cover & Bread</i>	€ 3,00	<i>Moretta tradizionale Fanese</i>	€ 2,50
<i>Water</i>	€ 2,50	<i>Local wine per glass</i>	€ 5,00
<i>Caffè</i>	€ 1,50	<i>Housewine Bottle</i>	€ 16,00

Chef Experience

<i>Five Dishes Menù by our Chef Giulio Carli</i>	€ 45,00
<i>Wine pairing by our Sommelier</i>	€ 20,00

Hors D'Oeuvre

<i>Veal Carpaccio with black truffle from Acqualagna & grana padano *</i>	€ 12,00
<i>Adriatic cod on yellow pumpkin cream</i>	€ 11,50
<i>Territorio: cured meats, cheese and "related"</i>	€ 12,00

Seasonal Soup

<i>Seasonal vegetables in saffron broth and crunchy bread</i>	€ 8,00
---	--------

First Course

<i>Soft Dumplings (Water and flour) and black truffle from Acqualagna</i>	€ 12,00
<i>Black tagliolino with shrimps and sepia ragù</i>	€ 13,00
<i>Mais Polenta with white ragù and porcini mushrooms</i>	€ 10,00

Main Course

<i>Fish of the day</i>	€/Kg
<i>Veal fillet with rosemary and seasonal vegetables</i>	€ 16,50
<i>Braised Boar and his vegetables in cocotte</i>	€ 16,00

Sidedish

<i>Baked Pumpkin and seeds</i>	€ 5,00
<i>Cabbage and crunchy bacon</i>	€ 5,50
<i>Potatoes & Taggiasche Olives</i>	€ 4,50

Dessert

<i>Bavarese al Visner di Pergola (sweet cherry wine)</i>	€ 5,50
<i>Apple and almond Strudel with english cream</i>	€ 5,00
<i>Chocolate Souffle with Vanilla ice cream</i>	€ 7,00

OUR CUISINE

All desserts and pastas 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.

NOTE

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*