

Il Ristorante

Sul lago di Cingoli, a tavola con il territorio.

A pochi passi dal lago di Castreccioni e custodito dai ruderi del castello appartenuto a Ottone II nell'XI secolo, un bel locale ottenuto ristrutturando la scuola del borgo ormai disabitato. Bravi i due giovani proprietari a gestire il locale con amore verso le materie prime utilizzate per altrettanto locali ricette: Diego Ciciliano, chef e cercatore di tartufi per il proprio ristorante, Claudia in sala a raccontare i piatti e individuare la migliore bottiglia per il menu scelto dagli ospiti.

Ecco perché per buona parte dell'anno i tartufi sono freschi e locali: non perdere la casseruola di pecorino fresco e tartufo, i calcioni alla ricotta e ciauscolo cingolano con tartufo, la zuppa di cereali e tartufo. Infinita la roulette di antipasti, con la crescita ai carboni a farla da ospitale accompagnamento, e in stagione l'insalata di ovuli. Profumatissima la versione di lunga e paziente preparazione del cinghiale in pietra ollare; tenerissima la carne di marchigiana servita in numerose versioni.

Per finire anicini, serpi e cavallucci tra i dolci. E magari un goccio del loro vino di visciole.

Claudia, come dicevo, cura la selezione dei vini, locali perlopiù, con anche alcuni sfusi dei contadini cingolani.

Ristorante Smeraldo

Località Castreccioni

Cingoli (MC)

Telefono 0733612104

Prezzo medio: 30 Euro

Chiusura: Lunedì

Ferie: Il mese di novembre, passato San Martino