Weekend gastronomici Sabato 6 Dicembre ore 12:45

ANTIPASTI:

Bruschetta all'olio nuovo e pomodoro Prosciutto di Rupoli Casciotta d'Urbino con miele Millefiori Crostino con salsa al tartufo nero Salame nostrano

PRIMI PIATTI:

Pappardelle si funghi misti con porcini e salsiccia Tacconi di fave con guanciale e pomodoro

SECONDI PIATTI:

Coniglio in porchetta Pollo con pomodorini e olive Patate al forno con rosmarino Verdura cotta ripassata

DOLCI:

Crostate e cantucci fatti in casa con vin santo

VINI:

Bianchello del Metauro Bio "Campioli" az. Fiorini Sangiovese Colli Pesaresi "Orcio" az. Terracruda in bottiglia DOC € 15,00 Bianchello del Metauro e Sangiovese Colli Pesaresi az. Fiorini sfuso al It € 8,00

€ 26,00 escluso bevande