

Pranzo di Ferragosto inizio ore 12:45

Menù Pesce

ANTIPASTI:

Gamberetti in salsa rosa,
Insalata di mare con verdure,
Salmone marinato agli agrumi,
Trancio di pesce spada al balsamico
Alici al pepe rosa

PRIMI PIATTI:

Risotto ai frutti di mare con pomodoro fresco
Chitarrine allo scoglio bianche

SECONDI PIATTI:

Grigliata mista del Adriatico:
*(Sogliole, spiedini di gamberi e calamari, coda di rospo,
filetto di branzino e seppioline)*

Frittura mista:
(calamari, gamberi e alicine)
contorno di patate fritte e insalata mista

SORBETTO AL LIMONE

DOLCI:

Torta Semifreddo alle creme
Spumante Moscato "Le Fronde"

CAFFE' E DIGESTIVO

Vini della casa in caraffa:
Bianchetto del Metauro (Fiorini)
Pinot frizzante (La Delizia)

€ 55,00 A PERSONA

Bambini sotto i 10 anni metà prezzo/sotto 3 anni non pagano

Menù Carne

ANTIPASTI:

Bruschetta al pomodoro, prosciutto, melone,
salame nostrano, bresaola in carpaccio,
olive all'ascolana e crostino a tartufo

PRIMI PIATTI:

Tagliatelle al magro d'oca
Cannelloni al forno

SECONDI PIATTI:

Arrosto misto con oca, coniglio e polpettone
+ agnello e spiedini alla brace

contorno di patate fritte e insalata mista

DOLCI:

Torta semifreddo alle creme
Spumante Moscato "Le Fronde"

CAFFE' E DIGESTIVO

Vini della casa in caraffa:
Bianchetto del Metauro (Fiorini)
Colli Pesaresi Sangiovese (Fiorini)

€ 50,00 A PERSONA

Bambini sotto i 10 anni metà prezzo/sotto 3 anni non pagano