

Weekend gastronomici

Sabato 5 Dicembre ore 12:45

ANTIPASTI:

Bruschetta all'olio nuovo e pomodoro,
Prosciutto di Carpegna
Pecorino stagionato con confettura di pere
Crostino con salsa al tartufo nero
Salame nostrano

PRIMI PIATTI:

Tagliatelle ai funghi misti con porcini e salsiccia
Tacconi di fave con guanciale e pomodoro

SECONDI PIATTI:

Coniglio in porchetta
Pollo con olive e pendolini
con
Cicoria ripassata in padella
Patate al forno

DOLCI:

Crostate e cantucci fatti in casa con vin santo

VINI:

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

€ 28,00 escluso bevande