Pranzo di Natale
inizio ore 12:45

Menù Pesce

ANTIPASTI:

Insalatina di mare con verdure,
Salmone marinato, Gamberetti in salsa rosa
Pesce spada in carpaccio e Alici marinate

• •

Polenta alla marinara

PRIMI PIATTI:

Risotto ai frutti di mare bianco
Passatelli gamberi, zucchine e pomodoro fresco

SECONDI PIATTI:

Grigliata mista del Adriatico
(*Scampi, spiedini di gamberi e calamari, sogliole, coda di rospo e trancio di pesce spada*)
Frittura mista
(*calamari, gamberi e alici*)

contorno di patate fritte e insalata mista

SORBETTO AL LIMONE O CAFFÉ

DOLCI:

Semifreddo cioccolato e pere con glassa al pistacchio
Spumante Moscato Leo "Guerrieri"

CAFFE' E DIGESTIVO

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

€ 60,00 A PERSONA

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

SOLD OUT

Menù Carne

ANTIPASTI:

Bruschetta al pomodoro, Prosciutto,
Salame nostrano, Bresaola in carpaccio
e crostino con salsa di tartufo

• •

Polenta alla carbonara con scaglie di pecorino

PRIMI PIATTI:

Cappelletti in brodo di Cappone
Passatelli al tartufo nero, salsiccia e fonduta di parmigiano

SECONDI PIATTI:

Pollo Coniglio e Ripieno al forno
Tagliata di manzo al rosmarino,
sale grosso, rucola, grana e pendolini
Agnello ai ferri

contorno di patate fritte e insalata mista

DOLCI:

Semifreddo cioccolato e pere con glassa al pistacchio
Spumante Moscato Leo "Guerrieri"

CAFFE' E DIGESTIVO

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

€ 55,00 A PERSONA

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