

IL MARE CON I PIEDI NELL'ERBA

La salvaguardia dei sapori è una delle filosofie della nostra famiglia, che si adopera nella rielaborazione di vecchie ricette e di antichi sapori di promulgare i sapori di una volta.

Menù di sei portate selezionabile per l'intero tavolo

Entrée di benvenuto

L'aperitivo del pescatore

Tartare di muggine con le fragole e mazzancolle

Passando per l'orto

Tonno tonnato alle due salse

Gallinella di mare in porchetta

Visitando le colline

Passatelli all'Urbinate con vista mare

Girando per il porto

Frittura mista dell'Adriatico

Dalla Pasticceria

Cassata all'italiana con croccante, frutti di bosco e salsa alle fragole

€ 52,00 (coperto compreso)