

IL MARE CON I PIEDI NELL'ERBA L'AUTUNNO

Menù di sei portate selezionabile per l'intero tavolo

Entrée di benvenuto



L'aperitivo del pescatore

Carpaccio di spigola e agrumi & Tortino di riso venere e canocchie



Passando per l'orto

Scampo di Fano e Castagne

Trancio di spigola croccante

su fonduta di Parmigiano e Casciotta d'Urbino,

con i due tartufi di Acqualagna



Visitando le colline

Gnocchi di patate al Blu-Dadone e Mazzancolle del Conero croccanti

con crema di zucca



Girando per il porto

Rana Pescatrice in Porchetta



Dalla Pasticceria

Viaggio al Sud

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.

€ 52,00 (coperto compreso)