

RI-CONVIVIAMO

22 Settembre 2021 ore 20:00

Aperitivo di benvenuto con:

brut metodo classico da uve 100% Bianchello dell'azienda Claudio Morelli

Gli antipasti:

Crudi e Marinati

I crostacei di Fano al sale

Saltimbocca di triglie & Calamaro novello

brut metodo classico riserva Ubaldo Rosi di Colonnara da uve 100% Verdicchio

Primo:

Passatello all'Urbinate con vista mare

(pasta tipica del nord delle Marche fatta con: pan grattato, parmigiano, uovo, noce moscata e limone servita asciutta con ragù bianco di Calamari e Mazzancolle)

Guerriero del Mare da Uve 100% Bianchello solo selezione aziendale Guerrieri

Secondo:

Trancio di spigola croccante su fonduta di Casciotta d'Urbino e tartufo d'Acqualagna

Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore Origini di Fattoria Nanni

Dolce:

Parfait ai porcini su crema alle arachidi, Crumble alle mandorle e tartufo

Bitter "Le Vaglie" dell'azienda Santa Barbara

€ 65.00

S.S.Adriatica sud,78 61032 METAURILIA DI FANO (PU) Tel.0721884748

e-mail info@allalanterna.com sito www.allalanterna.com

**MARCHE:
DALLA VIGNA ALLA TAVOLA**

