



Tutti i Giovedì di ottobre la Taverna del Pescatore propone la

“Merenda del Pescatore”

Apericena sopra il Mare

Eventi unici per degustare le preparazioni tradizionali e innovative di pesce , piada, salame e formaggio (come quando i pescatori e familiari si riunivano per raccontarsi le esperienze di vita)

Abbinamento con le migliori eccellenze vitivinicole servite anche al calice

Giovedì 8,15,22 Ottobre

Proposta per la cena	Euro
Spiedino calamari e gamberi, seppia con piselli, piada salame nostrano e pecorino, carpaccio di ricciola con petali di ravanello, polenta al sugo di pesce, sardoncini in farina di mais e maionese ai pacasassi	20,00
Vini bianchi	
Blanc de Pinot noir “Impero” Fattoria Mancini 13,5% Parco San Bartolo	7,00
Marche Bianco Igt “Guerriero del Mare” Azienda Agraria Guerrieri 14% Pesaro	7,00
Marche Bianco Igt “Guerriero bianco” Azienda Agraria Guerrieri 13,5% Pesaro	4,50
Sauvignon Erste+Neue 13,5% Alto Adige	4,50
Spumanti	
Franciacorta Brut “Emozione” Villa 36 mesi 12,5% Lombardia	7,00
Offida Passerina Brut Tenuta Cocci Grifoni 12% Marche	4,00
Vini rossi	
Pinot Nero “Focara” Carlini 13% Parco San Bartolo	4,00