



**Il Ristorante Taverna del Pescatore di Casteldimezzo e
l'Azienda Agraria Guerrieri**

Presentano un ciclo di 3 serate dove in ogni serata vengono presentati i piatti della Taverna del Pescatore che si sposano col carattere dei vini e le paste dell'Azienda Agraria Guerrieri. Le serate sono presentate da Otello Renzi Sommelier ed enogastronomo

Venerdì 9 Ottobre ore 20.30

Mare Moss e Mare Bianco

Cena del mare in tempesta con vino Moss e i pesci buttati dal mare in tempesta e vino Guerriero Bianco Guerrieri con ricette bianche di pesce

Menu

Antipasti

Pesce al vapore, canocchia, gamberi, seppia con petali di parmigiano, funghi e Olio Evo
Sardoncini in farina di mais e maionese di pacasassi

Primo Piatto

Mezze maniche Guerrieri al sugo di seppie frullate , ristretto di vongole e cozze

Secondo Piatto

Brodetto alla Portorecanatese: gattina, sogliola, mazzolina con zafferanella

Dessert

Crostata di mele con crema inglese alla vaniglia

€ 35,00

Libro " Vini Veri " in Omaggio