

MENU

ANTIPASTI

INSALTA DI PESCE CON FUGHI DI BOSCO
E TONNO TONNATO CON INSALATA RUSSA

CREMA DI SEDANO RAPA, GAMBERI E CALAMARI, FUNGO CROCCANTE

PRIMO PIATTO

GNOCCHI DI PATATE MARE E MONTI, CANNOLICCHI E FUNGHI

SECONDO PIATTO

CEFALO AL FORNO IN PORCHETTA, FUNGHI DI BOSCO,
STRUTTO, FINOCCHIO SELVATICO E AGLIO

DOLCE VINTAGE

“SEDUTO IN QUEL CAFFÈ IO NON PENSAVO A TE...
OGGI 29 SETTEMBRE...” PENSO
AL TIRAMISÙ DI MARCELLA

VINI

BIANCHELLO DEL METAURO DOC TRADIZIONALE AZ. GUERRIERI
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO AZ. ORTOLANI
ANISETTA MELETTI

DEGUSTAZIONE GUIDATA DA OTELLO RENZI

€ 40,00