

MENU

INSALATA DI SEPPIA, CALAMARI, FORMAGGIO GRANA,
FUNGHI E MIMOSA – MARCELLA

RAZZA, TOTANI E CARCIOFI FRESCI SPADELLATI – MARCELLA

CIAVARRO, MINESTRA DI FARRO CON CECI
E CASCIOTTA D'URBINO - PALMINA

GNOCCHETTI DI PATATE CON POMODORO FRESCO,
CANNOLICCHI E SPINACI – MARCELLA

INSALATA MISTICANZA

FARAONA AL FORNO CON RIPIENO, ACCOMPAGNATA DA PURÈ
AL FORMAGGIO DI FOSSA – PALMINA

CROSTATA DI MELE CON CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA - MARCELLA

VINI IN ABBINAMENTO

LA NUDA VERITÀ

TERRAVIGNATA VERDICCHIO DI MATELICA DOC BIO – BORGO PAGLIANETTO

LA GRAN DAMA DI BOLDINI

INNOMINATA GAROFANATA MARCHE IGT BIANCO – TERRACRUDA

ANIMA PURA

FOCARA COLLI PESARESI PINOT NERO – ROBERTO LUCARELLI

ARA MURATA

VINO DA UVE STRAMATURE PASSITO – TERRACRUDA

DEGUSTAZIONE GUIDATA DA OTELLO RENZI

€ 48,00

LIBRO "CULTURE DI VIGNA" IN OMAGGIO