

# MENU

BATTUTO DI CODA DI ROSPO CON IL SUO  
FEGATO IN OLIO EVO CARTOCETO DOP

CALAMARO FARCITO SU PASSATINA DI CECI

INSALATA DI ASTICE, SALSA ALLE ACCIUGHE,  
FORMAGGIO DI FOSSA DOP E TARTUFO

TAGLIOLINI NERI AL SUGO DI VONGOLE E FINOCCHIO SELVATICO

BACCALÀ AL FORNO CON PATATE DI MARCELLA

DOLCE AL CIOCCOLATO FONDENTE CON CIOCCOLATO CALDO

## VINI IN ABBINAMENTO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI  
DOC CLASSICO SUPERIORE MISCO – TENUTA DI TAVIGNANO

SCALA DI SETA  
MENESTRELLO MARCHE IGT BIANCO BIANCHELLO,  
ALBANA E MALVASIA BIO – GIORDANO GALIARDI

SENSUADE – MARCHE IGT ROSATO – SANTA BARBARA STEFANO ANTONUCCI

AMBRA DORATA – SANTO MARCHE IGT PASSITO – LA MONTATA

## DEGUSTAZIONE GUIDATA DA OTELLO RENZI

**€ 48,00**

LIBRO "CULTURE DI VIGNA" IN OMAGGIO