

# A cena con le cuoche d'autore

La cucina di TERESA - Teresa Hotel Principe  
(Elisabetta in cucina) - e MARCELLA



GIOVEDÌ 14 MARZO  
20:30

Taverna del pescatore

Casteldimezzo

# MENU

## ANTIPASTI

Battuto di Coda di Rospo con il suo fegato in olio  
EVO Cartoceto Dop – Teresa

Grancevola salsa acciuga e Tartufo Nero – Teresa

Seppie con Piselli - Marcella

## PRIMO PIATTO

Tagliolini Neri al sugo di vongole e finocchietto selvatico – Teresa

## SECONDO PIATTO

Brodetto alla Pesarese di Marcella

## DOLCE

Dolce al cioccolato fondente con cioccolato caldo,  
gelato alla Vaniglia – Teresa

## VINI IN ABBINAMENTO

Polvere di luce – Gessara Bianchetto del Metauro Doc  
Superiore – Azienda Vitali – Fano PU

Su per la Valle del Tempo – Vertis Verdicchio di Matelica Doc  
Bio – Borgo Paglianetto

Ambra Dorata – Santo Marche Igt Passito – La Montata

**€ 50,00**

compreso il libro “Culture di Vigna” in omaggio