

A cena con le cuoche d'autore

La cucina di **ORIANA MARIOTTI**, (ULDERGO Ristorante di Tradizione in Pesaro) e **MARCELLA**



GIOVEDÌ 21 MARZO
20:30

Taverna del pescatore

Casteldimezzo

MENU

ANTIPASTI

Seppia, calamari e gamberi con formaggio Grana, Funghi, canocchia al prezzemolo, Sogliola al vapore, cipolla caramellata, spinacino e confettura di Fichi – Marcella

Quadrettoni alla Portolotta – Uldergo

PRIMO PIATTO

Cappellacci di Branzino con Vongole su crema di Burrata Marchigiana – Marcella

SECONDO PIATTO

Bacio dell'Adriatico (preparazione storica del calamaro) – Uldergo

DOLCE

Zuppa Inglese della tradizione - Marcella

VINI IN ABBINAMENTO

Candore infinito – Celso Bianchello del Metauro Doc superiore
– Azienda Agraria Guerrieri

Misco – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore
– Tenuta di Tavignano

Cingulum – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Passito –
Tenuta Musone Colognola

€ 50,00

compreso il libro “Culture di Vigna” in omaggio