

A cena con le cuoche d'autore

La cucina di MARCELLA



GIOVEDÌ 28 MARZO
20:30

Taverna del pescatore

Casteldimezzo

MENU

ANTIPASTI

“ Ménage à Trois x 2” – Tre Tartare di pesce all’olio EVO “ Ménage à Trois” dell’Azienda Emozioneolio di Massimo Mosconi

Sardoncini spinati scottadito con fonduta di pecorino e veleriana

PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli al sugo bianco di Pesce

SECONDO PIATTO

Coda di Rospo in crosta di zucchine, salsa pomodorini gialli e Liscari al miele caldo

DOLCE

Mousse di Yogourt e mascarpone con cioccolato bianco pistacchio e lamponi

VINI IN ABBINAMENTO

L'Alba sull'Arenile . Pianeta Classico Pinot Nero Spumante Brut
Metodo Classico

Tenuta Andrea Carlini – Fiorenzuola di Focara PU

Miraggio . Stefano Antonucci Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc
Classico Superiore

Azienda Santa Barbara – Barbara AN

D'Eva Moscato . Spumante Trentino Alto Adige – Azienda
Madonna delle Vittorie – Arco TN

€ 50,00

compreso il libro "Culture di Vigna" in omaggio