

MENU DEGUSTAZIONE

ANTIPASTO

ERO UNA MONTANARINA, bruschetta con aglio e olio extra vergine d'oliva, mozzarella di bufala, pomodorini, origano e basilico cristallizzato accompagnata da un calice di Passerina spumantizzato extra dry

MONTANARINA FRITTA, pizza fritta con passata di pomodoro, pecorino grattugiato e basilico cristallizzato accompagnata da un calice di Passerina spumantizzato extra dry

PIZZE

Trancio di CARCIOFARA, crema di carciofi, provola di bufala affumicata al naturale, coppa, ricotta salata stagionata, carciofo rustico a bocciolo, olio extra vergine d'oliva accompagnata da un calice di Pecorino spumantizzato brut

Trancio di CONCIATA 2.0, lardo, mozzarella di bufala, confettura di uva rossa, conciato romano, basilico, olio extra vergine d'oliva accompagnata da un calice di Pecorino spumantizzato brut

Trancio di PACIUSCOLO, mozzarella fiordilatte, erba cipollina, finocchietto selvatico, paccasassi, ciauscolo, salsa di pistacchio, pistacchio di Bronte sbriciolato accompagnata da un calice di Rosè brut 50S

Trancio di CONTESSA MARCHIGIANA, passata di pomodoro, basilico, caciotta di latte di bufala, salsiccia, olio extra vergine d'oliva accompagnata da un calice di Rosso Conero KUNEN D.O.C.

DOLCE E CAFFÈ

Sandwich integrale alla visciola con gelato di crema alla vaniglia

Specialty coffee monorigine Arabica

La preparazione del menù si intende uguale per tutto il tavolo

35/persona