

Antipasto

MADREPERLA BRUT Metodo Classico- TERRE CORTESI MONCARO

in abbinamento con:

Prosciutto di Carpegna Dop, Crescia e Cacciannanz

Casciotta di Urbino Dop

Oliva Ascolana del Piceno DOP

Primo

OFFIDA PECORINO DOCG Gheorgòs- Tenuta La Riserva

in abbinamento con:

Ravioli Incaciati

SAN GINESIO ROSSO DOC Carpentano

Terre di San Ginesio

in abbinamento con:

Risotto Vernaccia di Serrapetrona e Ciauscolo IGP

Maccheroncini di Campofilone IGP al Sugo di Carne della Tradizione.

Secondo

ROSSO CONERO DOC – Montepulciano etichetta rossa Moroder

in abbinamento con:

Spezzatino di Agnello dell'Italia Centrale IGP con Olive Ascolane del Piceno DOP

Patate Rosse di Colfiorito IGP al forno

Dolce

VERDICCHIO DI MATELICA DOC PASSITO Carpe Diem Belisario

in abbinamento con:

Formaggio di Fossa di Sogliano DOP e Confetture

Spignolo di Mela Rosa dei Sibillini Presidio Slow Food e Gelato di Crema