

CENA "Notte sotto le stelle"

Domenica 14 Agosto – ore 20.30

Rist. I Piceni - Ortezzano (FM)

Ritrovo alle 20.30 nella piazzetta antistante il ristorante per un aperitivo di benvenuto:

Olive all'ascolana con fiore di zucca fritto accompagnate da passerina brut

MENÙ

Antipasti

Involtino di zucchine ricotta e cracker al rosmarino

Piccola parmigiana di melanzane

Primo

Ravioli con ricotta di pecora crema di spinaci e pomodoro fresco

Secondo

Coscia d'anatra con i fagiolini

Dessert

Pesca della Valdaso con gelato alla vaniglia, crumble e salsa di lamponi - Moscato "La Spinetta"

Curiosità

L'involtino di zucchine viene servito freddo, con la ricotta di Fontegranne, Belmonte Piceno

Ravioli di ricotta con spinaci in crema messi a specchio sul fondo del piatto

La coscia d'anatra è cotta a bassa temperatura (61 gradi) poi resa croccante e servita con il suo fondo

La pesca è sciroppata molto velocemente e servita in una coppa martini con una pallina di gelato di vaniglia, crumble per la parte croccante e salsa di lamponi.

Il vino

Bianchi della cantina *azienda agricola Maria Pia Castelli*

Rossi della cantina *Le Senate di Altidona*

€ 45,00 cadauno

Prenotazioni: entro il 10 agosto

Luigi cell.3477526191

Caterina cell.3347332410