

MENU di Giovedì 8 APRILE 2010

Antipasti:

Crescia Brusca di Pasqua al formaggio (Forno il Certello - Frontino)
con Culatello di Carpegna (Sapori di Carpegna Due Sassi - Carpegna) -
Farro del Montefeltro (Azienda Prometeo) *con Casciotta di Urbino DOP*,
Tortino di patate di Montecopiolo in goletta di maiale con fonduta al tartufo di stagione
(Antichi Sapori - Macerata Feltria; Azienda Tartufeltro - Belforte all'Isauro)
Prosciutto di Carpegna DOP tagliato a mano - (Azienda Brendolan Prosciutti - Carpegna)
accompagnati da Pane Casereccio di farine integrali (Forno il Certello - Frontino)
e olio extra vergine (Oleificio Venturi Agape - Sassocorvaro)
Birra chiara (La Cotta birreria - Sassocorvaro)

Primi:

Passatelli del Montefeltro in brodo di gallina;
Maltagliati di farro coi fagioli e tagliatelline di farro con pomodorini (Az. Prometeo - Urbino)

Secondo e Contorni

Stracotto di Marchigiana al rosso del Montefeltro
Cavolfiore e carotine bolliti al profumo di zafferano
Accompagnati da pane casareccio e di farina di farro (Forno Il Certello - Frontino)
Rosso 'Valturio' 2006 (Azienda Valturio - Macerata Feltria)

Carrello di formaggi del Montefeltro:

Morbido di capra e Pecorino, Formaggio di fossa al miele del Montefeltro
(Azienda Cau e Spada - Sassocorvaro - Azienda La Giunchiglia - Tavoleto)
Birra ambrata (La Cotta Birreria - Sassocorvaro)

Dolci:

Carrello di dolci: Torta di Kamut alle mele (Forno il Certello),
Ricottine fresche al miele (Azienda Cau e Spada - Miele Riccardi),
Bostrengo (Forno Le Ricette di Anna e Gabri)
Vino di Visciole 'Le Villacce' (Az. Mauri Maurizio - Camino di Lunano)
Caffè Pascucci (Torrefazione Pascucci - Montecerignone)

.....