enviaa

La Vecchia Pesca | MENÙ PER GRUPPI

Antipasti e secondi

45 € a persona

Gli antipasti

Insalatina di mare; spada marinato; ricottina al basilico con crema di peperoni e filetto di sgombro arrosto; scampo con maionese della casa e granella di pistacchio; alice ’mbuttonata; alici marinate su pane carasau.
Mazzancolla grigliata con pancetta.
Raguse in porchetta.
Sardoncini a scottadito.

I secondi piatti

Grigliata del nostro mare con pane aromatico.
Fritto di calamari, gamberi e verdurine.

Il dessert

Pasticceria secca con vino di visciola.

Vino e caffè

Verdicchio D.O.C. dei Castelli di Jesi “Sparapani” alla mescita.
Caffè.

Nota

Il menù può subire lievi variazioni in base alla disponibilità del mercato ittico, soprattutto in caso di mareggiate.

enviaa

La Vecchia Pesca | MENÙ PER GRUPPI

Degustazione e primi

45 € a persona

Antipasti freddi

Insalatina di mare; ricottina al basilico con crema di peperoni e filetto di sgombro; scampo bollito con maionese della casa e granella di pistacchio; spada marinato; alici marinate su pane carasau; filetto di triglia in saòr.

I primi piatti

Tagliolini allo scoglio.
Cappelli del prete ai crostacei: ravioli con sfoglia al nero di seppia e ripieno di ricotta e crostacei, con sugo rosso di scampi, gamberi e basilico.

Degustazione caldi

Raguse in porchetta.
Mazzancolle grigliate avvolte nella pancetta.
Sardoncini a scottadito.
Alici ripiene di scamorza affumicata.

Il dessert

Sorbetto al limone.

Vino

Verdicchio D.O.C. dei Castelli di Jesi “Sparapani” alla mescita.

Nota

Il menù può subire lievi variazioni in base alla disponibilità del mercato ittico, soprattutto in caso di mareggiate.

enviaa

La Vecchia Pesca | MENÙ PER GRUPPI

Menu completo di pesce

55 € a persona

Gli antipasti

Insalatina di mare; ricciola marinata; filetto di triglia in saòr; ricottina al basilico con cipolla caramellata e filetto di sgombro; alici marinate su pane carasau; polpo grigliato su crema di patate e curcuma; alice 'mbuttonata; polpetta di baccalà; scampo bollito con citronette.

I primi piatti

Chitarrine seppie e carciofi.
Gnocchi al ragù rosso di ricciola e gamberi.

I secondi piatti

Grigliata del nostro mare con pane aromatico.
Fritto di calamari, gamberi e verdurine.

Il dessert

Pasticceria secca con vino di visciola.

Vino e caffè

Verdicchio D.O.C. dei Castelli di Jesi "Sparapani" alla mescita.
Caffè.

Nota

Il menù può subire lievi variazioni in base alla disponibilità del mercato ittico, soprattutto in caso di mareggiate.