

Vinmenu Dani-Marche
Den 8. april, 2014
max 60 personer
DKK 350,00 (Medlemmer DKK 320,00)

Antipasti		Vine
1	<i>Ciauscolo-pølse, forskelligt charcuteri, bruschetta med ekstra jomfru olivenolie og stegte oliven</i>	<i>Passerina spumante</i>
Pasta		
1	<i>Tajuli Pelusi-pasta med reduceret urtesauce med olivenolie, hvidløg, ansjos og chili</i>	<i>Vino Pecorino</i>
2	<i>Campofilone-Pasta med tomat-salsiccia sauce</i>	<i>Marche Rosso</i>
Kødretter		
1	<i>Galantina (udbenet, farseret kylling)</i>	<i>Rosso Piceno</i>
2	<i>Kanin "in porchetta" med dampede grøntsager</i>	
Oste	<i>Symfoni af modne oste serveret med Sapa (sød reduceret druemost)</i>	<i>Vino cotto</i>
Det søde	<i>Ciambella -og småkager</i>	<i>Vernaccia di Serrapetrona</i>
Frugt	<i>Frugtdessert</i>	
Caffè	<i>Caffè</i>	<i>Mistrà</i>

Antipasti		Abbinamento Vino
1	<i>Formaggio, ciauscolo, affetti misti, bruschetta con olio extravergine di oliva e olive fritte</i>	<i>Passerina spumante</i>
Primi		
1	<i>Tajuli pelusi con salsa di erbe trovate ripassate in padella con olio, aglio, acciughe e peperoncino</i>	<i>Vino Pecorino</i>
2	<i>Pasta di Campofilone con salsa rossa alla salsiccia</i>	<i>Marche Rosso</i>
Secondi		
1	<i>Galantina</i>	<i>Rosso Piceno</i>
2	<i>Coniglio in porchetta e verdure cotte</i>	
Dolce	<i>Assaggio di formaggio stagionato servito con sapa</i>	<i>Vino cotto</i>
Dolce	<i>Ciambellone e dolcetti secchi</i>	<i>Vernaccia di Serrapetrona</i>
Frutta	<i>frutta sciropata</i>	
Caffe'	<i>Caffe'</i>	<i>Mistrà</i>