

# Menù di Pasquetta

## ENTRÉE

Pasqualina con uova di quaglia ed erbe di campagna accompagnata da Passerina Spumantizzata

## ANTIPASTI

Zuppetta di ceci con crostino al rosmarino e prosciutto di Norcia croccante

## PRIMI

Maccheroncini di Campofilone al tradizionale ragout marchigiano Tacconelli di pasta all'uovo con fave salsiccia e olio EVO

## SECONDO

Maialino da latte con riduzione acidificata al Rosso Piceno, finocchietto selvatico e cipollotto con erbe di campo saltate

## DOLCE

Crostata fatta in casa con crema di Anisetta e mousse di cioccolato

## BEVANDE

Caffè e amari  
Vini DOC del Piceno

**38 €**

a persona