

# Menù Pranzo

# 25 Aprile

## APERITIVO

Olive e cremini accompagnati da passerina  
spumantizzata

## ANTIPASTI

Primo sale di pecora con ricottina e marmellata di  
cipolline

Roast-beef di cosciotto di pecora brasato al  
miele con ginepro e riduzione di frutti di bosco

## PRIMI

Anellini di **"Elice"** alla pecorara  
(melanzane, peperoni, zucchine, pomodoro,  
basilico e ricotta)

Gnocchetti fatti in casa con Ciauscolo

**SCORRI** →



# Menù Pranzo

# 25 Aprile

## SECONDI

Rolle' di pancia di vitello e frittatina di asparagi e finocchietto con patate al coppo

## DESSERT

Ciambellone della tradizione marchigiana con vino cotto e crema inglese

## BEVANDE

Vini Doc del Piceno  
Caffe' e Amari

**38 €**

a persona

