

WINE DINNER

CHEF: MAXENCE LOUIS E LEONARDO CASTALDI

Welcome

Mini sandwich con mousse di ciauscolo e paccasassi

Amuse bouche

Oliva Martini

Morbidelle di baccalà alla rapa rossa

Cold Entrée

*Tartare di mazzancolla marinata all'olio extra vergine di oliva raggia,
gelato sedano e mela verde con croccante di brisé*

Hot Entrée

Filetto di triglia di scoglio in mantello di guanciale del Conero

Pasta

Rollatina al nero di seppia con gamberi e verdure su bisque di crostacei

Risotto

Risotto parmigiano reggiano e tartufo nero estivo

Main

Guanciale di piemontese brasato al rosso Conero

Dessert

Pera Angelica al Maximo

Biscotteria & Caffè

24 Settembre 2024, Ancona, Wine Not? e Grand Hotel Palace

