

GIOVEDÌ 19 E VENERDÌ 20 GIUGNO
DA PACETTI ANTICA HOSTARIA 1885
BORGO DEGLI INCROCIATI, 22 R TEL - 0108392848 / 3472483857
CIBO, VINO, MUSICA, E QUATTRO SONORE RISATE
A 30,00 € A PERSONA TUTTO INCLUSO



SARDE IN SAOR ALLA MARCO POLO

Sarde infarinate e fritte in olio di girasole a 187° raffreddate e alternate a strati con cipolla bionda stufata lentamente con pinoli, uva sultanina ammollata, pochissimo aceto di vino bianco, alloro e rosmarino

ZUPPETTA DI COZZE “IN TOCIO”

Cozze pulite e sbissate, aglio di Vessalico, olio d'oliva extravergine di oliva di Borghetto S.S. un bicchiere di Friulano di R. Picech, un cucchiaino di passata di datterini di Pachino 6 crostini di pane tostati e strofinati con l'aglio



SPAGHETTI CON GLI SCAMPI IN “BUZARA”

Spaghetti Morelli, acqua salata bollente, bei scampi freschi tagliati nel senso della lunghezza, aglio di Vessalico, olio d'oliva extravergine di oliva di Borghetto S.S. un bicchiere di Friulano di R. Picech, un cucchiaino di concentrato di pomodoro Mutti, poco peperoncino

prezzemolo finemente tritato e una presa di pane grattugiato tostato

GIROINGIRO DI ACCIUGHE FRITTE

Acciughe freschissime, decapitate ed eviscerate, talune aperte a libro e deliscate, uovo, farina senza glutine, pane grattugiato e setacciato senza glutine, olio di arachide, limone biologico, sale fino di Cervia



INSALATA MISTA VERDE

L'assortimento a foglia e frutto che avete nel frigorifero, olio d'oliva extravergine di oliva di Borghetto S.S., aceto balsamico tradizionale di Modena Due Vittorie, sale affumicato di Maldon



“SGROPPIN AL LIMONE”

Acqua, zucchero semolato, limone spremuto, Prosecco Wodka e un po' d'olio di gomito, montare il tutto e versare nelle coppette “Martini”, completare con un soffio di polvere di caffè Illy ed una grattugiata di buccia di limone biologico

“NERO” IN CICARA

Il caffè nel “modo” di Trieste

PROSECCO GLERA DI BELLENDIA
TRE UVE IGT VALPANERA
E UN PO' D'ACQUA MINERALE, poca però