

I Classici

Tagliatella di seppia con pesto di alga nori

Triglia croccante, zuppa di prezzemolo e colatura di alici

Il Rimini fest

Ricciola alla puttanesca

Seppie giovani sporche arrostate ed erbe selvatiche

Spaghetti affumicati alle vongole e datterini grigliati

Cappelletti di zia Elena

Pescato del giorno in potacchio alla moda dei contadini di Senigallia

Predessert

Dessert

180.00

Abbinamento vini 80.00

Easy Classico

(6 corse scelte da Mauro)

150.00

Abbinamento vini 60.00

I menù degustazione per la loro complessità di preparazione
si intendono possibilmente per tutto il tavolo

LAB 2019

Cannocchia marinata, semi di frutto della passione e olio di pepe rosa

Minestra di seppia cruda, mazzancolle, fasolare, costa di lattuga e estratto di tamerice

Corona di rombo e salsa tzatziki all'arancia

Pasta al lardo di polpo e rosmarino

Spigola, morchelle e pesca al vino bianco

Tagliatelle della domenica

Colombaccio, sugo di agnello ed eucalipto

Lepre in salmi

Predessert

Dessert

180.00

Abbinamento vini 80.00

Easy Lab 2019

(6 corse scelte da Mauro)

150.00

Abbinamento vini 60.00

I menù degustazione per la loro complessità di preparazione
si intendono possibilmente per tutto il tavoli

La Caccia

Tartare di lepre, ricci di mare ed olio di ginepro

Grouse, cipollotti, murici e olive

Royale di germano

Fondente di patate con anatroccolo

Ravioli con finanziaria di selvaggina burro e salvia

Pernice Rossa alla marchigiana

Predessert

Dessert

180.00

Abbinamento vini 80.00

I menù degustazione per la loro complessità di preparazione
si intendono possibilmente per tutto il tavolo