

TIPICITA' EXPerience 2014 – Destinazione EXPO
Gran Tour delle Marche
San Severino Marche, 19 – 20 – 21 settembre 2014
Pranzi e cene delle Eccellenze del Territorio
degustazioni guidate da Otello Renzi
Sommelier ed Enogastronomo

CAVALLINI RISTORANTE

Viale Bigioli 47, San Severino Marche – MC - I

Menu

Antipasto: Salmone marinato al Varnelli e finocchietto selvatico
Insalatina tiepida di gamberi butterfly e calamari arrostiti ,pere ,noci ,belfortino e sapa

"Legumare" 5 legumi (ceci, fagiolo monachello ,roveja,cicerchia,lenticchia)
5 pesci (seppia,raguse.mazzancolla,coda di rospo,moscioli)

Primo: Polenta di granturco quarantino (quattrofile) e baccalà

Secondo: Filetto di trota di Sefro in crosta di patate rosse di Colfiorito

Dolce: Pane al latte e sorbetto di mela di Camerino

Vini in abbinamento :

Colli Maceratesi Doc Ribona 2013 “Rebis” Az. Ag. Santori
Verdicchio di Matelica Doc 2013 “ San Vito “ Cantina Lamelia
Verdicchio di Matelica Doc Passito 2008 “ Carpe Diem “ Cantina Belisario

Contributo per una serata di cultura enogastronomica del territorio € 35,00

Prenotazioni :

Tel. 0733 634608

Mobile338 7736936

info@ristorantecavallini.com

TIPICITA' EXPerience 2014 – Destinazione EXPO
Gran Tour delle Marche
San Severino Marche, 19 – 20 – 21 settembre 2014
Pranzi e cene delle Eccellenze del Territorio
degustazioni guidate da Otello Renzi
Sommelier ed Enogastronomo

Ristorante Piero dal 1965

Viale Bigioli , 28 San Severino Marche – MC - I

Menu

Antipasto: Crostone alla roveja con uova e guanciale
Frittata con la mentuccia

Primo: Fregnacce di Montefano con macinata magra verza e pecorino di fossa

Secondo: Arrotolato di maialino al finocchio selvatico
con mele e cremini fritti

Dolce: Biscotti di mosto e “sughiti”

Vini in abbinamento:

Marche IGT Rosso Frizzante Ciarliero Fattoria Colmone della Marca

Marche IGT Bianco Merlo Albino Fattoria Colmone della Marca

I Terreni di San Severino DOC Moro “ Ciacco “ Fattoria Colmone della Marca

Vino cotto di Colmone

Contributo per una serata di cultura enogastronomica del territorio € 35,00

Prenotazioni :

Tel. 0733 638495

Mobile 335 5478323

TIPICITA' EXPerience 2014 – Destinazione EXPO
Gran Tour delle Marche
San Severino Marche, 19 – 20 – 21 settembre 2014
Pranzi e cene delle Eccellenze del Territorio
degustazioni guidate da Otello Renzi
Sommelier ed Enogastronomo

Ristorante L K Ristoro

26, Ctr. Parolito - 62027 San Severino Marche – MC - I

Menu

Antipasto: Crostone di pane con pecorino fuso e pere
Sformatini di ricotta al rosmarino con ciauscolo di fegato
Roveja con salsiccia

Primo: Tagliatelle al ragù bianco di piccione
Cargiù o Ravioloni di ricotta di pecora al ragù d'oca

Secondo: Capo collo di maiale rivestito al finocchietto
Faraona avvolta su guanciale

Contorno: Cicoria strascinata
Insalata mista

Dolce: Crema cotta con miele visciole e dadolata di marzapane

Vini in abbinamento :

Marche IGT Antico Filare Bianco Fatt. Dante Duri

Marche IGT Antico Filare Rosso Fatt. Dante Duri

Marche IGT Ppiccato Vino passito Fatt. Dante Duri

Contributo per una serata di cultura enogastronomica del territorio € 35,00

Alberto Vitali

LK Ristoro

Tel: 0733 638419

Mobile 333 3343846

alberto@lkristoro.it