

I menù
Di Natale 2018
Speciale Capodanno

La Provincia



Confartigianato
imprese
Macerata

a tavola

MENÙ DI
CAPODANNO



LA TAVERNA
DELL'ARTISTA

Montelupone

Via Regina Margherita, 8

Tel. 0733 226676 0733 226613

Cell. 348 8718218

www.facebook.com/lataverna.dellartista

ANTIPASTO

Tagliere di salumi e formaggi selezionati dallo chef:
Prosciutto affumicato della Carnia
Pecorino presidio Slowfood az Agr. Angeli
Ricotta di pecora dei Sibillini con miele
di acacia di Montelupone e granella di noci
Il tutto accompagnato con focaccia
della casa, cipolla e rosmarino
Cotechino cotto marchigiano su purea di lenticchie
dei Monti Sibillini, con guanciale croccante

PRIMO

Zuppetta di quadrucci all'uovo fatti in casa con
lenticchie dei Monti Sibillini e funghi porcini
Riso venere nero Ferron, salsiccia e arancia
(ricetta dello chef)

SECONDO

Arista di maiale al forno con prugne,
castagne e Vernaccia (ricetta dello chef)
Petto di tacchino "gratin" con salsa
e granella di pistacchio di Bronte

CONTORNI

Patate gratinate al forno
Verza saltata in padella alla marchigiana

DESSERT

Il Pandoro farcito della Taverna dell'Artista
Panettone, Torroni artigianali, Caffè e digestivo

BEVANDE

Passerina biologica DOCG San Filippo
Rosso Piceno Superiore DOCG "katharsis" San Filippo
Bollicine

PREZZO

€ 70.00

25 € da 6 a 10 anni 15 € da 3 a 5 anni da 0 a 3 anni gratis
sconto del 10% per comitive minimo 20 persone (sul menù adulti)
Info sulla serata consulta la pagina Facebook