

WINE DINNER

CHEF: MAXENCE LOUIS E LEONARDO CASTALDI

Welcome

Mini sandwich con mousse di ciauscolo e paccasassi

LH2 Version 14, Metodo Classico Extra Brut

Amuse bouche

Oliva Martini

Morbidelle di baccalà alla rapa rossa

LH2 Version 14, Metodo Classico Extra Brut

Cold Entrée

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

LH2 Version 14, Metodo Classico Extra Brut

Hot Entrée

Filetto di triglia di scoglio in mantello di guanciale del Conero

Vecchie Vigne 2022, Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

Pasta

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

Vecchie Vigne 2022, Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

Risotto

Risotto parmigiano reggiano e tartufo nero estivo

Cumaro 2020, Conero Riserva DOCG

Main

Guanciale di piemontese brasato al Rosso Conero

Cumaro 2020, Conero Riserva DOCG

Dessert

Pera Angelica al Maximo

Maximo 2022, Marche Bianco IGT

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

