

'59

RESTAURANT

A pranzo con le Marche

Un viaggio alla scoperta della tradizione

12 DICEMBRE, dalle 12:30

ANTIPASTO:

Ciauscolo e giardiniera di verdure in agrodolce e Focaccia di farina Manitoba farcita con crema di squacquerone e ruchetta

PRIMO:

Cannelloni con ricotta e spinaci gratinati al forno

SECONDO:

Arrotolato di vitello all' Urbinate e funghi champignon trifolati

CONTORNO:

Patate sabbiose aromatizzate al timo

DESSERT:

Tiramisù del Maestro Pasticciere

39 €

a persona

Acqua e caffè inclusi

EXCELSIOR
CONGRESS, SPA & LIDO

PESARO

'59

RESTAURANT

Lunch with Marche

A journey to discover tradition

12 DECEMBER, from 12:30 p.m

STARTER:

Ciauscolo and mixed pickled vegetables and focaccia bread with Manitoba flour and squacquerone cheese and rocket salad

FIRST COURSE:

Cannelloni with ricotta cheese and spinaches au gratin

SECOND COURSE:

Veal roll all'Urbinate and champignon mushrooms

SIDE DISH:

Potatoes seasoned with thyme

DESSERT:

Pastry Chef's Tiramisù

39 €

per person

Water and coffee included



EXCELSIOR
CONGRESS, SPA & LIDO

PESARO