



VENERDI' 27 GENNAIO

• **TALK RADIO LE SERATE DEL VENERDI** •

**MENU' 40 € CON CALICI ABBINATI, PREVEDE
L'ADESIONE DELL'INTERO TAVOLO COMPRENDE
COPERTO ACQUA CALICI DI VINO, DOLCE E CAFFE'**

ANTIPASTI FREDDI

**INSALATA DI POLPO FUNGHI E PATATE
SACCOTTINO DI TONNO ROSSO
CON CUORE MORBIDO DI BURRATA
PESCE SPADA IN SALSA VERDE**

ANTIPASTI CALDI

**CAPASANTA AL GRATIN
ZUPPA DI BACI E RAGUSE**

**Spumante metodo classico "Perlugo"
Cantina Pievalta**

PRIMO

**GNOCCHI ALLA MEDITERRANEA
Verdicchio classico superiore "Tre Ripe"
Cantina Pievalta**

SECONDO

**SARDONCINI SPINATI SU LETTO DI RUCOLA
POMODORINI E ROBIOLA
Verdicchio classico superiore "Domine"
Cantina Pievalta**

DESSERT

SORPRESA DELLO CHEF

**SERATA CON INTRATTENIMENTO MUSICALE
TUTTI I VENERDI SE VUOI ORGANIZZARE UN
COMPLEANNO, UN EVENTO, O SEMPLICEMENTE PER
UNA SERATA DIVERSA SCEGLI
#TALKRADIOLESERATEDELVENERDI**



Talk Radio le serate del venerdì

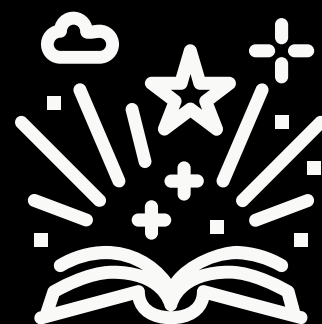
Ristorante di mare

27.01.2023

Pulcinella

dal 1992

**BIO-LOGICO
CANTASTORIE**



ANDIAMO ALLA SCOPERTA DI TRE VINI BIOLOGICI E VEGANI CANTINA PIEVALTA DI MAIOLATI SPONTINI

Bio dalla nascita, biodinamici per passione, artigiani per natura

Pievalta nasce nel 2002 e la sua storia è legata a quella di Barone Pizzini che sceglie i Castelli di Jesi, riconoscendo le grandi potenzialità del Verdicchio come uno dei più importanti vitigni autoctoni d'Italia.

Acquista prima 24 ha a Maiolati Spontini e, dopo pochi mesi, altri 5,5 ha sul Monte Follonica a San Paolo di Jesi.

Nel 2018 vengono acquisiti nuovi vigneti a Montecarotto e a Cupramontana.

Oggi la proprietà si estende su un totale di 43 ha di cui 32 vitati.

Ad Alessandro Fenino, enologo con alle spalle alcune vendemmie in Barone Pizzini, viene affidata la direzione del progetto, affiancato dall'agronomo Pierluigi Donna e dall'enologo Sergio Paolucci.