



## **VENERDI' 03 FEBBRAIO**

• **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**

**SFORMATINO DI PATATE E GAMBERI  
FOCACCIA CON SALMONE SOTTO SALE E ERBE  
INSALATA DI SEPPIA CON VERDURE**

### **ANTIPASTI CALDI**

**CALAMARI RIPIENI DEL PESCATORE  
FRIGGITELLI CON TONNO E PECORINO  
Spumante brut Verdicchio "Maltempo"  
Azienda agricola Ugolino**

### **PRIMO**

**PASSATELLI MARE E MONTI  
Verdicchio dei castelli di Jesi doc Bio "Le Piaole"  
Azienda agricola Ugolino**

### **SECONDO**

**GRATIN DI CROSTACEI E CANESTRELLI CON  
POMODORO ARROSTO E MISTICANZA  
Verdicchio dei castelli di Jesi doc Classico Sup. Bio  
"Balluccio" Azienda agricola Ugolino**

### **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

03.02.2023

*Pulcinella*  
dal 1992

## PIETRO CESARETTI L'ANIMA SOUL DELLE MARCHE



## Verdicchio dei Castelli di Jesi

Tenuta dell'Ugolino

Tenuta dell'Ugolino è una piccola azienda agricola vocata alla produzione del vino da ormai 20 anni. Con i suoi 8 ettari di terreno impiantati a vigneto nelle colline di Castelplanio, al centro della zona di produzione del Verdicchio dei Castelli di Jesi, l'azienda punta alla produzione di vini di qualità attraverso metodi di coltivazione e di vinificazione rispettosi del territorio e dell'ambiente.