



VENERDI' 24 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

CHEESCAKE DI GAMBERI E TARALLI
TESTOLA SPINATA FINOCCHIO E ARANCIA
INSALATA DI POLPO PATATE E FUNGHI

ANTIPASTI CALDI

COTOLETTA DI RANA PESCATRICE
CON CIPOLLA CAMELLATA
SPEZZATINO DI TONNO ROSSO FUNGHI E PATATE

Spumante Brut Passerina "Sofia"

Azienda agricola Spinelli

PRIMO

GNOCCHETTI GAMBERI E RADICCHIO

Marche igt Passerina "Eden"

Azienda agricola Spinelli

SECONDO

FILETTO DI SPIGOLA CON CARCIOFI E ASPARAGI

Offida docg Pecorino "Artemisia"

Azienda agricola Spinelli

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

24.02.2023

Pulcinella

dal 1992

COVER BAND

TRIBUTO A FRANCESCO GABBANI



LA TRADIZIONE Una famiglia, la sua terra, il suo vino

Il vino, diciamo noi, non lo inventi. Il vino lo fa la terra. Qualcuno potrebbe pensarla diversamente e credere che oggi tutto nasca da un mix perfetto di chimica e marketing. Noi no. Da molte generazioni siamo contadini, con le radici ben piantate in questo territorio tra la Maiella e il mare, e abbiamo imparato che il vino buono nasce dalla conoscenza e dall'amore per la terra in cui vivi. La perizia tecnica esalta ciò che raccogli, ma tutto scaturisce dalla materia prima. Tutto questo bisogna impararlo, ascoltando il vino oltre il tempo e le mode.