



IL GRIFONE

ORIZZONTI DEL GUSTO

IL FUOCO A TAVOLA // 22 MAGGIO

Oliva all'ascolana

RECANATI

Spumante Brut Blanc de Blanc "Villa Amagioia" Palazzo di Varignana

Seppie e piselli

Miso e acqua distillata di buccia di piselli

MANOGRASSO

Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore DOC 2021 "Santa Barbara"

Stefano Antonucci

Carciofo alla brace e alici in consistenza

RECANATI

Sauvignon Veneto IGT 2021 "Vulcaia Fumè" Inama

Canocchia, cinghiale e corallo

RECANATI

Pinot Nero Franz Haas 2020

Risotto, trippa di baccalà, limone e olio di porro bruciato

RECANATI

Pinot Nero Franz Haas 2020

Questo non è un foie gras

Frutta secca, chutney di fichi, radicchi e stridoli

MANOGRASSO

Rosso Piceno Superiore DOC 2019 "il Roggio" Velenosi

Pernice rossa

Petto e coscia, maionese d'ostrica, bietola variegata e cipolla caramellata

MANOGRASSO

Rosso Piceno Superiore DOC 2019 "il Roggio" Velenosi

Camomilla e lime

Miele e timo

Umbria IGT "Muffato della Sala" Castello della Sala Antinori

Coccole finali

Umbria IGT "Muffato della Sala" Castello della Sala Antinori