

OSTERIA DI PALAZZO MERCURI

LABORATORIO
confine
DI GIULIA E
PAOLO BRANDI

MENÙ DEDICATO AL TARTUFO:

CROSTINO MONTEFELTRO

Paté di fegatini, salvia e goletta, porcini, tartufo nero

CROSTINO AL TARTUFO BIANCO

CROSTINO AL TARTUFO NERO

TAGLIERE NOSTRANO

Salsiccia stagionata e capocollo, formaggio fresco, uva appesa con crostolo

TAGLIATELLE AL TARTUFO BIANCO

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO

POLENTA GRATINATA

Con ragù genovese, porro croccante e tartufo nero

TARTARE DI MANZO

Appena marinata, gocce di Parmigiano e tartufo bianco e nero

UOVO MORBIDO CON CREMA DI PATATE

Crostini, gocce di Parmigiano e tartufo râpé bianco e nero

CONIGLIO IN PORCHETTA DELLA TRADIZIONE

Con finocchietto selvatico, olive taggiasche e pancetta

MISTICANZA DELL'OSTERIA

Cavolo cappuccio, rucola e melograno

DOLCI SECCHI DELLA CASA

Crostata di visciole bio e cantucci

BEVERAGE LABORATORIO CONFINÉ:

Acqua naturale

Acqua frizzante

Birra 0,5

Vino Bianchetto del Metauro

Crespaia DOCG

Vino Bianchetto del Metauro

Crespaia Riserva Chiaraluce

Vino Rosso Timoteo Riserva

Sangiovese dei Colli Pesaresi DOCG -

Cantina Di Sante

Vino Rosso Sangiovese DOC

Nerognolo Crespaia

Prosecco Brut Crespaia

Warsteiner

Estasi - passito, La Montata

Caffè

Amari e distillati

Aperture sabato a cena, domenica pranzo e cena, sabato 18 anche a pranzo.

Info e prenotazioni: 349 2535268