

LA CORTE GASTRONOMICA **PALAZZO MERCURI**



MOSTRA NAZIONALE DEL
TARTUFO BIANCO
SANT'ANGELO IN VADO



Menù completo
(da sette portate)

TARTUFO NERO
O
TARTUFO BIANCO

**Degustazioni
Enogastronomiche**
(con quattro vini e quattro portate)

PRODOTTI DEL TERRITORIO
ABBINATI A VINI LOCALI

**Selezione
di vini locali**

CARTA DEI VINI
REALIZZATA CON LE
CANTINE DEL TERRITORIO

VITTORIA
CATERING & BANQUETING

1990

MENÙ COMPLETO CON TARTUFO NERO O TARTUFO BIANCO

Entrée:

Crema di zucca gialla con dadolata di pane croccante e granelle di nocciole tostate.

Antipasto:

Bianco perla gratinato con casciotta d'Urbino fusa e tartufo;

Crostone di pane con strapazzata soffice al tartufo.

Primi piatti:

Coroncina crespata con cuore fondente e tartufo;

Passatelli asciutti con cremosità di tartufo.

Secondo piatto (uno solo a scelta):

Rotolo di coniglio con spinaci al vapore e melograno;

Scaloppina al tartufo e tortino di patata rossa di Sompiano.

Dessert:

Quenelle di mascarpone soft e cialda friabile.

SABATO A CENA - DOMENICA A PRANZO

DALLE 12.00 ALLE 15.00

DALLE 19.00 ALLE 22.00

VENERDÌ A CENA - SABATO A PRANZO

SOLO SU PRENOTAZIONE

Opzione 1:

CON TARTUFO NERO

€ 60

Opzione 2:

CON TARTUFO BIANCO

€ 80



**PRENOTA IL TUO TAVOLO
TRAMITE WHATSAPP
E RICEVI UNO SCONTO
DEL 5% SUL TUO MENÙ**

QUANDO

SU PRENOTAZIONE

**VEN
11-10**

**SAB
12-10**

**DOM
13-10**

SU PRENOTAZIONE

**VEN
18-10**

**SAB
19-10**

**DOM
20-10**

SU PRENOTAZIONE

**VEN
25-10**

**SAB
26-10**

**DOM
27-10**

Carta dei vini

CANTINA DI SANTE	Bianchello del Metauro D.O.C. "GAZZA" 2023 biologico	14
	Colli Pesaresi D.O.C. Sangiovese "GAZZA" 2023	14
	Bianchello del Metauro D.O.C. Superiore Biologico 2023 "GIGLIO"	18
	Colli Pesaresi D.O.C. Sangiovese Riserva 2022 "TIMOTEO"	20
AZ. AGR. LUCARELLI	Bianchello del Metauro D.O.C.	12
	Colli Pesaresi D.O.C. Sangiovese	12
	Bianchello del Metauro D.O.C. 2023 "LA RIPE"	18
	Colli Pesaresi D.O.C. Sangiovese 2020 "GOCCIONE"	22



DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA

QUATTRO PIATTI CON PRODOTTI DEL TERRITORIO

ABBINATI A QUATTRO VINI LOCALI
(DIVERSI OGNI DOMENICA)

TUTTE LE DOMENICHE DALLE ORE 18.00 ALLE 20.00

Prima portata:

*Lombatina di cinturello
con misticanza,
fossa e melograno*

Seconda portata:

*Crostolo al tartufo
con casciotta d'Urbino
e miele d'acacia*

Terza portata:

*Sformatino di patate
con vellutata
di cacio e tartufo nero*

Quarta portata:

*Ovetto in spuma
croccante e tartufo*

**DEGUSTAZIONE
ENOGASTRONOMICA**

€ 40

Offriamo la possibilità
di acquistare il vino
al termine della degustazione.



**PRENOTA IL TUO TAVOLO
TRAMITE WHATSAPP
E RICEVI UNO SCONTO
DEL 5% SUL TUO MENÙ**

QUANDO

**DOM
13-10**

**DOM
20-10**

**DOM
27-10**





LA CORTE
GASTRONOMICA
**PALAZZO
MERCURI**

Menù a cura di:

VITTORIA
CATERING & BANQUETING
1990

Chef Ugo Guerra

In collaborazione con:



LUCARELLI
vigneti e cantina



DI SANTE
CANTINA

OTTOBRE 2024

12-13

19-20

26-27

3 NOVEMBRE
FIERA MERCEDLOGICA

61 MOSTRA NAZIONALE DEL
TARTUFO BIANCO
SANT'ANGELO IN VADO



Informazioni e prenotazioni:
348 6516540 – 328 2616964