

*MENU di Giovedì 8 APRILE 2010*

### **Antipasti:**

*Crescia Brusca di Pasqua al formaggio* (Forno il Certello - Frontino)  
*con Culatello di Carpegna* (Sapori di Carpegna Due Sassi - Carpegna) -  
*Farro del Montefeltro* (Azienda Prometeo) *con Casciotta di Urbino DOP*,  
*Tortino di patate di Montecopiolo in goletta di maiale con fonduta al tartufo di stagione*  
(Antichi Sapori - Macerata Feltria; Azienda Tartufeltro - Belforte all'Isauro)  
*Prosciutto di Carpegna DOP tagliato a mano* - (Azienda Brendolan Prosciutti - Carpegna)  
*accompagnati da Pane Casereccio di farine integrali* (Forno il Certello - Frontino)  
*e olio extra vergine* (Oleificio Venturi Agape - Sassocorvaro)  
*Birra chiara* (La Cotta birreria - Sassocorvaro)

### **Primi:**

*Passatelli del Montefeltro in brodo di gallina*;  
*Maltagliati di farro coi fagioli e tagliatelline di farro con pomodorini* (Az. Prometeo - Urbino)

### **Secondo e Contorni**

*Stracotto di Marchigiana al rosso del Montefeltro*  
*Cavolfiore e carotine bolliti al profumo di zafferano*  
*Accompagnati da pane casareccio e di farina di farro* (Forno Il Certello - Frontino)  
*Rosso 'Valturio' 2006* (Azienda Valturio - Macerata Feltria)

### **Carrello di formaggi del Montefeltro:**

*Morbido di capra e Pecorino, Formaggio di fossa al miele del Montefeltro*  
(Azienda Cau e Spada - Sassocorvaro - Azienda La Giunchiglia - Tavoleto)  
*Birra ambrata* (La Cotta Birreria - Sassocorvaro)

### **Dolci:**

*Carrello di dolci: Torta di Kamut alle mele* (Forno il Certello),  
*Ricottine fresche al miele* (Azienda Cau e Spada - Miele Riccardi),  
*Bostrengo* (Forno Le Ricette di Anna e Gabri)  
*Vino di Visciole 'Le Villacce'* (Az. Mauri Maurizio - Camino di Lunano)  
*Caffè Pascucci* (Torrefazione Pascucci - Montecerignone)

.....