

Menù della Vigilia

Antipasto di pesce

Alici marinate
Insalata di mare
Filetto di sgombro in carpione
Cocktail di gamberi
Scampo bollito

Primi piatti

Sugo allo scoglio
(seppie, gamberi, scampetti, cozze e vongole)
Lasagne all'anconetana
(stocco tonno alici capperi)
Lasagne ai frutti di mare (rosate)

Secondi piatti

Arrosto di pesce
(spiedino, scampo, sogliola e coda di rospo)
Stoccafisso all'anconetana
Seppie in umido con fagioli
Coda di rospo al forno
con patate olive e pachino

...e per tutte le feste

i nostri Contorni

Patatine novelle burro e salvia
Cavolfiori al forno c.besciamella
Erbe di campo saltate
Carciofi al tegame

Per informazioni e prenotazioni:

m. 3346381492 / 071.2140199 int 2
ristorazione@centropapagiovanni.it

I contributi a copertura delle spese e a sostegno delle attività sono detraibili fiscalmente in sede di dichiarazione dei redditi

Menù di Natale

Antipasto rustico

Salumi e pecorino nostrani
Olive saltate al finocchio selvatico e scorzetta d'arancia
Insalatina di crauto rosso
Crostino alla crema di lardo aromatizzato e semi misti tostati

Primi piatti

Lasagne classiche al ragù
Lasagne all'ortolana (bianche vegetariane)
Sugo di cinghiale
Crespelle al radicchio e scamorza affumicata

Secondi piatti

Cappone farcito alle castagne
Bocconcini di cinghiale in agrodolce (cipolline uvetta e pinoli)
Fritto misto marchigiano
(agnello o pollo, vitello, cremini, olive e carciofi)

Menù San Silvestro

Antipasto rustico

Salumi e pecorino nostrani
Olive saltate al finocchio selvatico e scorzetta d'arancia
Insalatina di crauto rosso
Crostino alla crema di lardo aromatizzato e semi misti tostati

Primi piatti

Crespelle alla valdostana (funghi, fontina, cotto, besciamella)
Lasagne classiche al ragù
Lasagne all'ortolana (bianche vegetariane)

Secondi piatti

Bocconcini di manzo al Rosso Conero
Trancetto di pollo sabbioso alla diavola con patate
Zampone con lenticchia