

## **Accademia dello Stoccafisso all'Anconetana**

.....nel 2004 lo Slow Food costituisce il primo presidio ittico marchigiano per il MOSCIOLO SELVATICO di Portonovo, simbolo della Riviera del Conero e ne richiede la denominazione

*di origine protetta (D.o.p.)*

...noi questa sera, per fare cosa gradita, Vi presentiamo una kermesse di piatti dedicati a questa delizia del nostro mare che simpaticamente dedichiamo

*all'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana*



*I vini saranno suggeriti in abbinamento ai piatti dai nostri sommelier*

*Prezzo a persona 36,00 euro*

## **Sulla terrazza panoramica del Fortino Napoleonico**

*Delizie locale con ostriche della Co.pe.mo.  
Padellona di Moscioli di Portonovo selvatico di Portonovo  
Crostoni gourmet  
Fritturina dell'Adriatico, olivette all'ascolana, etc.*

### **Servito a tavola**

*Insalatina di polipo, patata "Monalisa" con Moscioli selvatici di Portonovo alla Mulinara*

\*\*\*\*\*

*Risotto Carnaroli mantecato con moscioli e spaccasassi selvatici di Portonovo*

\*\*\*\*\*

*L'oro nero di Portonovo presentato in diverse preparazioni  
La trilogia di Moscioli,  
gratinati al forno, fritti in pastella, pepata al pomodoro*

\*\*\*\*\*

*Il semifreddo di Elisa  
La moretta*



*Riviera del Conero, 22 Giugno 2022*