

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