



**Jeudi 2 mars 2017**

**A déguster :**

**Blancs**

Verdicchio dei Castelli di Jesi <b>di Gino</b> , bio <b>San Lorenzo</b> , Montecarotto, Marches	2015	100 % <i>Verdicchio</i>	8.10
---	------	-------------------------	------

**Rouges**

<b>Imprint of Mark Shannon</b> <b>A Mano</b> , Noci, Pouilles	2013	100% <i>Primitivo</i>	9.30
--	------	-----------------------	------

Rosso Piceno, <b>Burello</b> , bio <b>San Lorenzo</b> , Montecarotto, Marches	2012	60% <i>Montepulciano</i> , 40% <i>Sangiovese</i>	12.90
--	------	--	-------

**Plats à emporter :**

**Filet mignon de porc sauce moutarde, chicon braisé, stoemp de pomme de terre et poireau**  
.....8 €/portion

(porc, oignon, vin blanc, bouillon, crème fraîche, moutarde, chicon, miel, beurre, pomme de terre, poireau, épices, sel, poivre)

Une portion de **lasagne bolognaise** (+/- 450 grammes).....4 €  
(pâtes, œuf, bœuf, porc, tomate, carotte, oignon, céleri, farine, lait, parmesan, épices, sel, poivre)

Et toujours de la **sauce bolognaise** congelée (7 €/kg), grana Padano fraîchement râpée (2 €/100 g.), pâtes De Cecco, plusieurs variétés (2 €/500 g).