



Jeudi 9 février 2017

A déguster :

Blancs

Villa Piana Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, DOC Roberto Lucarelli, Cartoceto, Marches	2014	100% <i>Verdicchio</i>	10.00
---	------	------------------------	-------

Rouges

A Mano Primitivo , IGT A Mano, Noci, Pouilles	2012	100% <i>Primitivo</i>	6.80
---	------	-----------------------	------

Chianti Colli Senesi , DOCG Fattoria Lornano, Monteriggioni Siena, Toscane	2012	100% <i>Sangiovese</i>	8.70
--	------	------------------------	------

Fellone , Puglia Rosso IGP Felline (Racemi), Manduria, Pouilles	2013	100% <i>Primitivo</i>	14.70
--	------	-----------------------	-------

Plat à emporter :

Coniglio in porchetta alla marchegiana.....9 €/portion

Cuisse de lapin comme le faisait mon père,
(lapin, lardon, pomme de terre, olive, vin blanc, bouillon, huile EVO, ail, persil, fenouil sauvage, romarin, épices, sel, poivre)

OU BIEN, pour ceux qui n'aiment pas ça et parce que je suis gentil :
Cuisse de poulet, même préparation, même prix.

Vin conseillé : Verdicchio des Castelli de Jesi

Et toujours le kilo de **bolo surgelée** à 7.00 €, les pâtes De Cecco à 4 €/kg et du GranaPadano fraîchement râpé pas cher.