

Qualità in terrazza

UN VIAGGIO CULINARIO FRA ECCELLENZA E GUSTI UNICI

DOMENICA 17 AGOSTO ore 20:00

Terrazza del Pincio di Fano

Cena a cura dello **Chef Emiliano Mengoni**

Baccalà mantecato con burro Millos su piada croccante
aromatizzata all'olio essenziale di luppolo

Tarallo all'olio essenziale di luppolo con mousse di anacardi e
pomodoro confit

Insalata di mare con verdure croccanti su crema di zucchine e
menta

— ANTIPASTI —

PRIMO

Risotto al gambero rosa, profumo di lime e clorofilla al
prezzemolo

SECONDO

Coda di rospo in salsa agrodolce con noci, capperi e germogli di
luppolo, su bieta scottata

DOLCI & CAFFE'

Semifreddo Millos con cioccolato fondente aromatizzato all'olio
essenziale di luppolo e vaniglia

Caffè o Moretta fanese

Ogni piatto sarà accompagnato da vini o birre artigianali in
abbinamento

Pane con lievito madre e focaccia

Prenotazioni entro il
12 agosto 2025

Costo della serata

55 €

Millos
PASTICCERIA PLANT BASED



Chef Emiliano Mengoni
392 0003748