

# "Wine&Dine"

venerdì 6 ottobre 2023

Osteria del Centenario in collaborazione con  
AtelierVino della sommelier **Maria Elena Cacchiarelli**  
hanno il piacere di ospitare  
**I'Azienda Agricola marchigiana "Maria Pia Castelli"**  
con i suoi vini pregiati prodotti artigianalmente,  
"un perfetto connubio tra tradizione e innovazione"

**alle 19.30** il Benvenuto della cucina



**Carciofo cotto in extra-vergine d'oliva**  
crudo di gambero rosso di Mazara, spuma di topinambur, tuorlo, pancetta LUMA croccante

**Stella Flora - Marche bianco Igt**  
(Pecorino 50%, Passerina 30%, Trebbiano 10%, Malvasia di Candia 10%)



**Tubetti di grano duro "Pastificio Gentile" - Gagnano**  
mantecati ai porri, ceci in guazzetto, Belperknolle

**Sant'Isidoro - Marche Rosato Igt**  
(Sangiovese 50%, uva a bacca rossa 50%)



**Suprema di piccione**  
passatina di cavolo nero, funghi "orecchioni fritti", tikka masala

**Lorano - Marche Sangiovese Igt**  
(Sangiovese 100%)



**Guancia di cervo brasata**  
aglio nero fermentato, crema di spinaci, rapa bianca marinata alle alghe

**Erasmus Castelli - Marche rosso Igt**  
(Uva a bacca rossa 100%)

## "Wine&Dine"

**125. - Chf**  
(menu&vini)

info&riservazioni : **091.743.82.22** - **info@osteriacentenario.ch**