



BENVENUTI

all' Osteria Mozza



REGIONAL MENU ~ LE MARCHE

Antipasti

Muscioli Arrosto

Roasted mussels stuffed with herbs & breadcrumbs

~ or ~

Hamachi Crudo

Yellowtail with chile-lime vinaigrette

Verdicchio, Pievalta, Superiore, Castelli di Jesi Classico, DOC 2015

Pasta

Maccheroncini di Campofilone

with shellfish, garlic, chili & herbs

~ or ~

Tagliatelle Verdi

with lamb ragù, Taggiasche olives & fresh mint

Verdicchio, Pievalta, "San Paolo", Castelli di Jesi Classico, Riserva DOC 2012/

Lacrima di Moro d'Alba, Velenosi, "Quesci Antica", DOC 2015

Secondi

Brodetto all'Anconetana

Tomato & saffron seafood soup

~ or ~

Coniglio in Porchetta

Rabbit with fava beans, asparagus & peas

Montepulciano, Velenosi, "Ludi", DOC 2009

Dolci

Bostrengo

Fruit cake served with banana gelato, fig, & rum-date sauce

~ or ~

Cicierchiata

Carnival-style fried dough cluster with lemon curd & strawberry gelato

"Visciole", Velenosi, 2009

\$108++ per person

\$196++ with wine pairing

