



PRIMI DEI PRIMI

DAL 1827

1-2-3 MAGGIO 2026 - CENTRO STORICO

PRIMI DEI PRIMI - CENA DI GALA

ORE 20:30 – CHIOSTRO DI SAN FRANCESCO

ANTIPASTI

FABIO GROPPI

Bacio di Giulietta al Parmigiano & panna cotta salata e pomodori

CLAUDIO LOPOPOLO

*Bigné craquelin ripieno di fegatini e nocciola &
Tartelletta con cremoso di piselli e cipolla bruciata*

ANDREA GODI

*Mosaico di ricciola alla marinara, salsa di canolicchi e spaghetti alla
brace, estratto di erbe del Borro, fusillone soffiato al nostro extravergine*

PRIMI PIATTI

FILIP MATJAZ ✿

Polpo in nero di seppia

LUCA MARCHINI ✿

"Il Tortellino" con Crema al Parmigiano Reggiano

SECONDO PIATTO

MIRKO MARCELLI ✿

Cinta senese, grano germogliato, ciliegie sott'aceto

DESSERT

SERGIO DONDOLI

MY PASSION FOR VERNACCIA

Sorbetto di passione e spumante di vernaccia

JURI ZANOBINI

Lemon curd di Risoni, crumble al cocco, meringa flambata

PALMIRO BRUSCHI

Cremolata di Mandorla con stracciata di Marroni e Crumble di mostaccioli

*Con la straordinaria presenza del maestro pasticcere Iginio Massari che
riceverà il premio "Primo dei Primi, Città di Sansepolcro"*

