



I vini Umani Ronchi presentati dal produttore Michele Bernetti accompagnano il menu degustazione realizzato dallo chef Lucio Pompili in occasione del "San Valentino dei Ristoratori". Vecchie annate e grandi formati, custoditi nella cantina del Symposium, che hanno contribuito a fare la storia del vino nelle Marche. Profumi, espressioni e articolazioni diverse che attraversano il tempo, con approfondimenti, racconti e aneddoti.

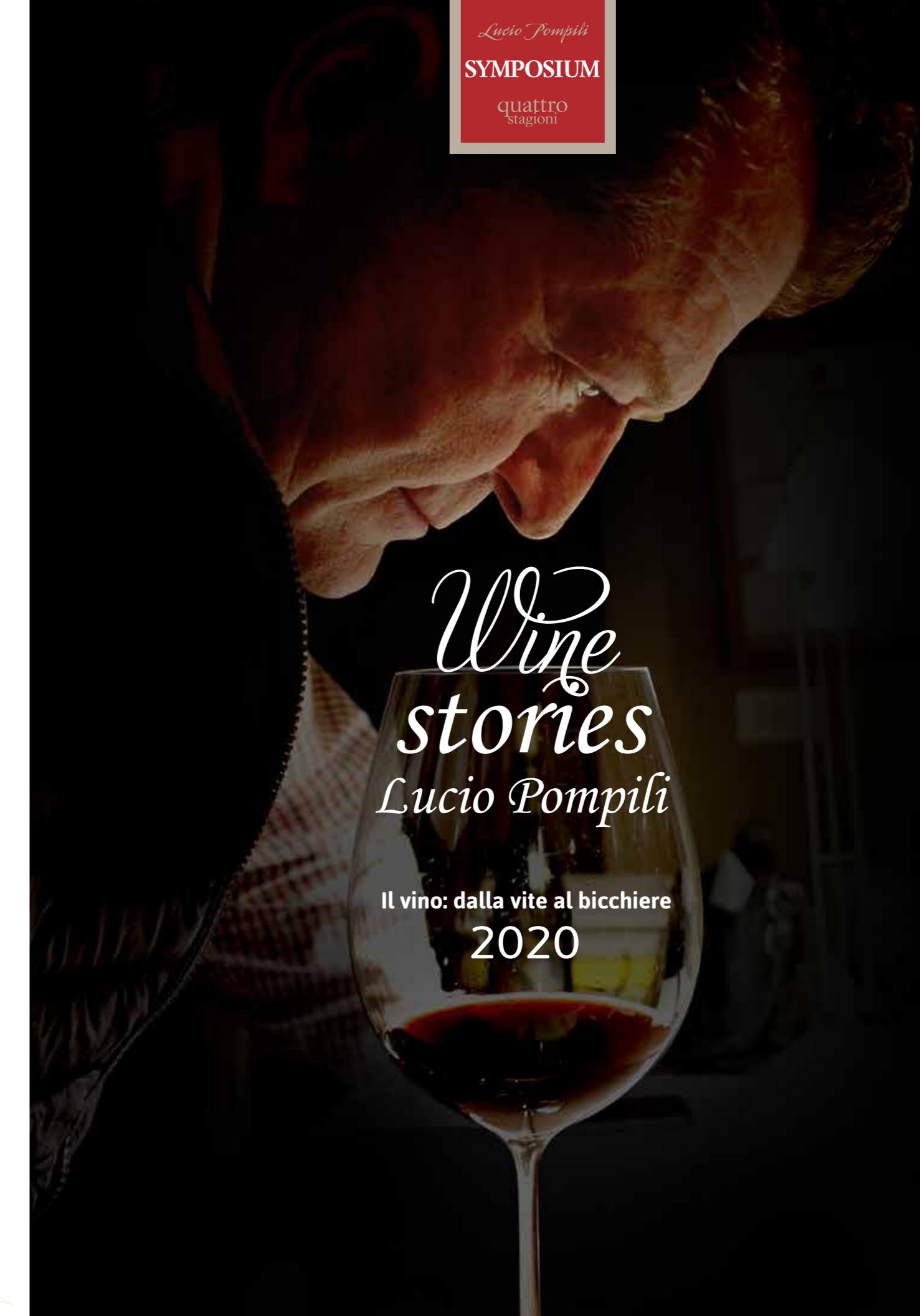
Symposium, Via Mombarocce, sn Cartoceto  
61036 Colli al Metauro

[www.umanironchi.com](http://www.umanironchi.com)



*Wine  
stories  
Lucio Pompili*

Il vino: dalla vite al bicchiere  
2020



## Aperitivo

Pane con **LievitoPadre®**  
*Lucio Pompili* e prosciutto *di Carpegna DOP*

Bruschetta con olio DOP Cartoceto  
Caciotta d'Urbino DOP e confettura visciole di Cantiano  
Uovo cotto a bassa temperatura cremoso di parmigiano  
e tartufo nero d'inverno  
Pane burro e Aringa

## Pranzo

Gnocco farcito ricotta ed erbette di campo con pomodorino tagliata a coltello  
Lombo di toro marchigiano con rognonata  
Patate cotte sotto la cenere  
Desserts degli innamorati



Rosé Metodo classico  
Nature  
**LA HOZ**



Colli Aprutini IGT  
Pecorino  
**CENTOVIE**



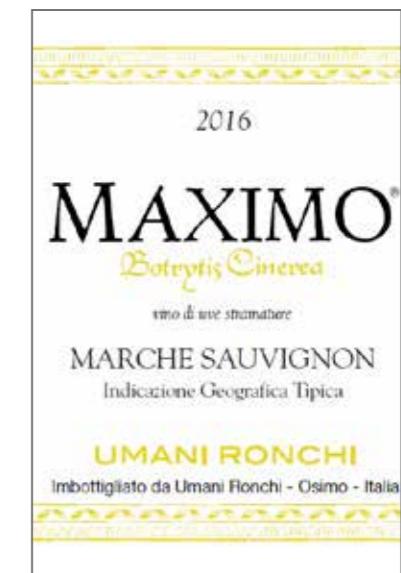
Verdicchio  
dei Castelli di Jesi DOC  
Classico Superiore  
**VECCHIE VIGNE**



Conero  
DOC Riserva  
**CÙMARO**



Rosso Marche  
IGT  
**PELAGO**



Marche Sauvignon  
IGT  
**MAXIMO**

2017

2017

2015

2015

2016