



## **MENU' DI PASQUA**

### **Antipasto "Coltivando e trasformando..."**

- Prosciutto di montagna
- Salame e salsiccia della casa
- Pecorino di Mascioni
- Ricotta di pecora con patè di peperoncino e miele
- Fagioli carnascioni di Capitignano alle erbe aromatiche
  - Lenticchie all'alloro
- Crostini di Solina con patè di Pastinaca
  - Insalata di farro e fagiolina
  - Coratella con i carciofi
  - Peperoni in agrodolce

### **Primi Piatti**

- Lasagna vegetale con ricotta, zucca e zafferano
- Tagliolini di farro e solina al sugo di agnello

### **Secondi Piatti**

- Agnello con patate al forno a legna
- Vitella al forno a legna
  - Cavolo verza
  - Cicoria

### **Dolci della casa**

- Farringa con confettura di frutta antica autoprodotta
  - Torta di ricotta e cioccolato
  - Colomba Pasquale

### **Vino Montepulciano D'Abruzzo**

### **Liquori casalinghi**

### **Caffè**