



MENU' DI PASQUETTA

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

- *Rigatoni di Solina della canestra all'amatriciana*
- *Ravioli "ricotta, nocciole e timo" con salsa pomodoro e erbe aromatiche o con burro e salvia*

Secondi Piatti

- *Arrosto misto " arrosticini, salsiccia e agnello"*
 - *Arrosto di vitella al forno*

Contorni

- *Patate*
- *Insalata*

Dolci della casa

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

Vino Montepulciano D'Abruzzo

Liquori casalinghi

Caffè