

Menù di Ferragosto 2018

Antipasto

Affettato misto di montagna con prosciutto e salame di maiale e salame di pecora

Ricotta di pecora di Mascioni di Campotosto con patè di peperoncino e miele

Pecorino di Mascioni di Campotosto

Verdure dell'orto grigliate

Fagioli carnascioni alle erbe aromatiche

Bruschette

Insalata di farro

Primi piatti

Lasagna vegetale con ricotta, zucchine e zafferano

Lasagna di carne

Casarecce di grani antichi con salsa rosa di mandorle e pinoli

Secondi Piatti

Vitella al forno con funghi champignon e piselli

Agnello brodetto con patate e insalata

Dessert

Torta di crema e frutta

Sbriciolata di ricotta e cioccolato

Farringa "crostata di farro ricoperta di confetture della casa e meringa"

Frutta mista di stagione e cocomero

Bevande

Vino Rosso Montepulciano D'Abruzzo Cantina Tollo

Vino Rosato Montepulciano D'Abruzzo Cantina Tollo

Vino Bianco Trebbiano D'Abruzzo Cantina Tollo

Liquori della casa e caffè

Prezzo: 35,00 €/adulto; 15,00 €/bambino .