



## Menù del pranzo pasquale

### Antipasto:

- Affettati (prosciutto, salame di carne e di fegato e salsiccia)
- Tagliere di formaggi delle montagne d'abruzzo ( pecorino classico e scorzanera, ricottine affumicate alle erbe e al peperoncino)
- Ricotta di pecora con patè di peperoncino e miele
- Coratella di agnello con carciofi
- Ceci di Capitignano al rosmarino
- Pomodori verdi sott'aceto



### Primi piatti:

- Lasagna di carciofi ai formaggi
- Fettuccine di "farina di grano solina" al ragù o ai funghi porcini

### Secondi piatti:

- Agnello al forno
- Pollo casereccio alla cacciatora



### Contorni:

- Insalata primavera
- Patate al forno
- Verdure

### Dessert:

- Torta della nonna "crema pasticcera e pinoli"
- Torta di ricotta e cioccolato
- Colomba pasquale

Caffè e Liquorini della casa (genziana, finocchietto, grappa ai mirtilli della Laga)

Bevande: vino Montepulciano d'Abruzzo e Trebbiano ; acqua

prezzo/persona: 30,00 € - Si consiglia la prenotazione

Tutti i prodotti utilizzati nella realizzazione dei piatti proposti sono prodotti e trasformati nella nostra azienda agricola o di piccole aziende agricole locali.

