



## Menù del pranzo pasquale 2014

### Antipasto:

- Affettati della casa (prosciutto, salame e salsiccia di fegato e di carne)
- Pecorino classico
- Ricotta di pecora con patè di peperoncino e miele
- Coratella di agnello con carciofi
- Insalata di farro "triticum dicoccum vitreum" con robiglio e pomodorini alle erbe aromatiche
- Pomodori verdi e peperoni sott'olio



### Primi piatti:

- Lasagna vegetale "ricotta, zucca e zafferano"
- Chitarra con farine di saragolla (grano duro delle colline d'Abruzzo) e solina (grano tenero delle montagne d'Abruzzo) con salsa ai ceci di Capitignano

### Secondi piatti:

- Agnello al forno
- Vitella al forno

### Contorni:

- Insalata primavera
- Patate al forno
- Verdure di campo (tarassaco, broccolotto e cicoria selvatica)



### Dessert:

- Farringa alle mele cotogne
- Torta di ricotta e cioccolato
- Colomba pasquale

Caffè e Liquorini della casa (genziana, finocchietto, salvia)

**Bevande:** vino Montepulciano d'Abruzzo e Trebbiano ; acqua



prezzo/persona: 35,00 € - 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. Il pasto verrà accompagnato dal tradizionale pane giallo di pasqua e dal pane di solina autoprodotta e cotta in forno a legna.