



# Menù di feragosto 2015

## Antipasti

- affettato di prosciutto di montagna, salame di suino, salame di pecora;
  - pecorino classico e alle erbe;
  - ricotta con patè di pere e uva;
  - peperoni in agrodolce;
- melanzane e zucchine dell'orto grigliate e gratinate;
- fagioli carnascioni di Capitignano alla santoreggia e erba cipollina;
  - insalata di farro;

## Primi piatti

- Lasagna vegetale zucchine, ricotta e zafferano di Navelli;
  - Lasagna di carne;
- Chitarrina alle tre farine (solina, saragolla e farro) con salsa di ceci di Capitignano, finocchietto selvatico e pachino o al pomodoro e basilico;

## Secondi piatti

- Agnello al forno con patate;
- Arista di maiale in salsa agrodolce mele e prugne con cicoria;
  - Fornarina di vitella con insalata;

## Dessert

- Torta di crema e frutti di bosco
- Sbriciolata ricotta e cioccolato

Frutta

Caffè

Liquorini della casa alle erbe

## Bevande:

Vino Montepulciano e Trebbiano d'Abruzzo (Cantina Tollo )

Acqua in brocca frizzante e naturale

*Il pasto sarà accompagnato da pane di solina cotto in forno a legna;*

*La pasta, i dolci e il pane sono preparati con farine provenienti da grani di varietà antiche coltivate e direttamente macinate in azienda .*

E' possibile scegliere assaggi di ciascuna pietanza o due scelte per ciascuna portata di primi e secondi piatti.

Prezzo/persona : 35,00 €; bambini 4 - 10 anni 25,00 €; per informazioni e prenotazioni cell. 340 3889340