

Menù di Pasqua 2016

Antipasto

Affettati della casa "prosciutto, salame, salame di pecora, fegato"

Tagliere di pecorini d'abruzzo

Ricotta di pecora con patè di pomodori verdi

Fagioli carnascioni alle erbe aromatiche

Verdure dell'orto sott'olio

Peperoni gratinati

Coratella d'agnello ai carciofi

Frittatine di Pastinaca

Insalata di farro

Crostoni di pane di pasqua con patè di robiglio

Primi piatti

Ravioli ricotta , nocciole e timo al pomodoro e erbe aromatiche

Tagliolini di saragolla e solina con salsa di ceci di Capitignano, finocchietto selvatico e pachino

Secondo piatto

Agnello al forno a legna con patate e cicoria

Dessert

Farringa alle mele cotogne

Torta di ricotta e cioccolato

Caffè e Liquorini della casa

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 in 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.

