



## MENU' DI PASQUETTA 2017

### Antipasto

Affettato di prosciutto amatriciano e salumi della casa

Tagliere di pecorino di Campotosto classico e aromatizzato

Ricotta di Campotosto con patè di peperoncino e miele

Melanzane grigliate

Peperoni in agrodolce

Zucchine all'origano

Fagioli "carnascioni" pomodoro e alloro

Farro all'ortica

Coratella di agnello e carciofi

### Primi piatti

Bucatini di grani antichi solina, senatore cappelli e farro all'amatriciana o con salsa rosa di mandorle e pinoli

Ravioli ripieni di ricotta, nocciole e timo con salsa di pomodoro e erbe aromatiche

### Secondi piatti

Pecora alla cottora

Carni miste alla brace "agnello, salsicce e arrosticini"

### Contorni

Patate

Cicoria di campo

Insalata

Dolci misti della casa

### Bevande

Acqua naturale e frizzante Vino Montepulciano d'Abruzzo e Trebbiano d'Abruzzo "Cantina Tollo"

