



Menù del Primo Maggio

Antipasti serviti a persona:

Benvenuto di stuzzichini caldi con farina di grano Senatore Cappelli bio (sfornati in Masseria)

Composizione di salumi tipici

Antipasti centrali freddi:

La delizie del casaro: cestino di crema di ricotta, nodino di fiordilatte, pecorino con confettura

Antipasti centrali caldi:

Funghi cardoncelli marinati con salvia e timo su crema di patate e curcuma al profumo di tartufo

Rustico con ragù bianco e rape

Primi

Risotto carnaroli allo zafferano con funghi e fonduta di taleggio

Trofie con crema di carciofini, quenelle di salsiccia e pane croccante al peperone crusco

Secondo:

Tagliata di manzo alla brace su misticanza di verdure, con contorno di patate arrosto, cipolla e pomodorini

Fantasie di Frutta di stagione con dessert

Bevande (acqua, vino Primitivo e Verdeca) Caffè ed amari

Costo del pranzo per adulti, € 45,00. Menù differenziato per bambino € 20,00