



MENU' di Ferragosto

Antipasti serviti a persona:

stuzzicherie rustiche di benvenuto;

Assiette di terra del nostro territorio;

Cannolo di melanzane ripieno con ricotta speziata al lime e cipollotto su fonduta di pecorino

Primi:

Trofie con pesto di basilico e tocchetti di salsiccia croccante

Agnolotti con bietole e patate con crema di noci e taleggio

Secondo:

**Grigliata mista di carne di agnello, salsiccia involtini e bombette alla brace.
Contorno di patate a spicchi al rosmarino ed insalata rustica.**

Composizione di Frutta di stagione e dessert

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

Costo del pranzo, € 50,00.

Per i bambini, menù baby al costo di € 25,00