

Ferragosto 2017

" Vi portiamo a percorrere un viaggio, nella nostra cucina"

Il nostro percorso inizierà con il pane fatto in casa

- panini al rosmarino

- pane di farina integrale BIO

- focaccia di farina integrale e olio extravergine di oliva

Accompagneranno gli antipasti

- coppa, salame, culaccia stagionati a lungo nella nostra cantina

- chisolino fritto

- strudel di verdure con sfogliatine di ananas

Proseguiamo con i primi piatti

- tortelli di ricotta vaccina e spinaci

- fagottini con verdure di stagione e pomodoro fresco

- ravioli con grana padano dop, vellutata e scaglie di pecorino

Successivamente abbiamo i secondi piatti

- carpaccio di manzo del nostro allevamento, scaglie di grana e datterino

-anatra cotta nel forno a legna e il suo ripieno

-vitello arrosto cotto su letto di rosmarino e patate novelle

dolce

- semifreddo della casa con cascata di cioccolato caldo

- la nostra pasticceria

Acqua , vino gotturnio, vino bianco ortugno, caffè, digestivo della casa.