

TERRA del SOLE

(pranzo facoltativo Lunedì 21 maggio)

ANTIPASTI: Affettati locali, Ortaggi e Verdure di stagione

PRIMI: 2 Primi Piatti

SECONDI: 1 Secondo Piatto
2 Contorni

FORMAGGI: Bufalina e Formaggi locali

Frutta
Dolci della casa

Acqua, Vini Terra del Sole
Amari e Caffè.

€ 35,00 a persona.

PRIMI ROSSI

- ORECCHIETTE TRICOLORI CON PANCETTA RUCOLA E POMODORINO
- INVOLTINO DI MELANZANA RIPIENO DI TAGLIOLINI E MOZZARELLA
- ORECCHIETTE AL RAGU' DI CINGHIALE
- LASAGNA
- CRÊPES CON MELANZANA E MOZZARELLA
- CIGATELLI DI GRANO ARSO CON PANCETTA, POMODORINO E MELANZANA
- CIGATELLI FUNGHI E SALSICCIA
- TROFIE CON FIORI DI ZUCCA E PANCETTA
- CUORICINI RIPIENI IN SALSIA SPECIALE + 2 EURO

PRIMI BIANCHI

- ORECCHIETTE AL NERO DI TROIA CON MUSCISKA, CACIORICOTTA E RUCOLA
- CANNELLONI PROSCIUTTO E MOZZARELLA
- CRÊPES RIPIENE DI TAGLIOLINI, FUNGHI PORCINI E PISELLI
- ORECCHIETTE CON SALSICCIA, BURRATA E CREMA DI TARTUFO
- CIGATELLI DI GRANO BRUCIATO CON FUNGHI PORCINI
- GNOCCHETTI CECI E FAGIOLI
- LASAGNA BIANCA ALLE VERDURE
- VENTAGLIO CON MUSCISKA SU VELLUTATA DI ZUCCA

PRIMI DI PESCE

- GNOCCHETTI CON COZZE E FAGIOLI + 2 EURO
- ORECCHIETTE RUCOLA E GAMBERI + 3 EURO
- ORECCHIETTE CON CECI E YONGOLE + 3 EURO
- RAVIOLI CON BRANZINO E ZUCCHINE + 3 EURO

SECONDI

- ARROSTO MISTO (AGNELLO, FETTINA DI MAIALE, MUSCISKA E SALSICCIA)
- FILETTO DI MAIALE AL FORNO CON MACEDONIA DI VERDURE
- TRIS D'ARROSTO (MAIALE, VITELLO E TACCHINO)
- TAGLIATA DI VITELLO CON RUCOLA, GRANA E POMODORINO + 3 EURO

FRUTTA

- COMPOSTA DI FRUTTA CON GELATO
- FRUTTA DI STAGIONE
- MACEDONIA
- ANANAS AL MARASCHINO