

Menu del 18 giugno 2017

per gruppo Club di territorio di
Pescara del Touring Club Italiano



*La nostra pasta all'uovo è
ammassata e stesa a mano tutti i giorni, così come sono
fatti in casa tutti i nostri dessert.*

*Le verdure vengono in parte dal nostro terrazzo ed in
parte dal nostro orto di Sassa (AQ).*

*Carni, salumi e formaggi sono tutti di produzione
artigianale locale, Presidi Slow Food.*

Di seguito la nostra proposta:

- Antipasto con salumi e formaggi;
- Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro;
- Scaloppine alla Lincosta;
- Fungo e caciotta sulla piastra per eventuali
vegetariani;
- Contorni: cicoria e patate
- Dolce di Federico.
- Acqua, caffè.
- Vino Montepulciano Igp sfuso;

euro 25,00 p.p.