

Menu di ferragosto

ANTIPASTI

- Tortino di melanzane con burrata, carpaccio di vitello su melanzane marinate
- Timballino di pane cotto e baccalà; baccalà mantecato con pomodorini e pane fritto
- sformato di patate di montagna con crema di funghi porcini e bignè con mortadella presidio slowfood

PRIMI PIATTI

- Rigatoni con ragù di antico pomodoro di Napoli e salsiccia secca affumicata di nostra produzione
- Ravioli farciti di ricotta di Carmasciano, pomodorini gialli e granella di pistacchi
- Candele con genovese di baccalà

SECONDI PIATTI

- Variazione di agnello con peperoncini friarielli
- Filetto di baccalà in olio cottura con pomodori, olive e origano
- Stracotto di guanciaie di vitellino con patate di montagna fritte

DOLCI

- Pasticcio di millefoglie con crema chantilly alla vaniglia, amarene e polvere di caffè
- Caldo freddo di albicocca e ricotta mantecata di Carmasciano

Quattro portate a scelta con vino alla mescita
€ 35.00