

1-2 aprile 2018

La Ripa Ristorante Museo

Pranzo di Pasqua e Pasquetta

Antipasti:

Tortino di verdure di campo su crema di fagioli cannellini "dente di morto"  e chips di mais

*Degustazione di formaggi dell'Azienda Agricola "Carmasciando",
con insalatina di asparagi:*

Toma in crosta
Blue di pecora
Bollicine di vacca

Primi piatti:

Lasagne con provola affumicata e broccoli aprilatici di Paternopoli 
Ravioli farciti di ricotta di Montella con genovese di agnello

Secondo piatto:

Stracotto al Fiano

Dolce:

Semifreddo di ricotta con salsa di amarene e croccante di grano

Vino alla mescita:

Aglianico di Paternopoli dell'Azienda Agricola Anna Perillo



Prezzo: Euro 35,00 a persona
Prenotazione obbligatoria



Borgo medievale - Rocca San Felice (AV)
Tel. 0827.215023 - 347.2389097
www.ristorantemuseolaripa.it

1-2 aprile 2018

La Ripa Ristorante Museo

Pranzo di Pasqua e Pasquetta vegetariano


Antipasti:

Tortino di verdure di campo su crema di fagioli cannellini "dente di morto" e chips di mais 

*Degustazione di formaggi dell'Azienda Agricola "Carmasciando",
con insalatina di asparagi:*

Toma in crosta
Blue di pecora
Bollicine di vacca

Primi piatti:

Lasagne con provola affumicata e broccoli aprilatici di Paternopoli 
Ravioli con ortiche e pomodori secchi

Secondo piatto:

Tortino di carciofi con pomodoro "San Marzano" d.o.p. 

Dolce:

Semifreddo di ricotta con salsa di amarene e croccante di grano

Vino alla mescita:

Aglianico di Paternopoli dell'Azienda Agricola Anna Perillo



Prezzo: Euro 35,00 a persona
Prenotazione obbligatoria



Borgo medievale - Rocca San Felice (AV)
Tel. 0827.215023 - 347.2389097
www.ristorantemuseolaripa.it