



Il Pranzo di FERRAGOSTO

15 Agosto 2014

Degustazione di eccellenze della ns. terra

Salumi artigianali – Formaggi e Caci – Tacchinella all'anice verde

frittini all'ascolana - Bavarese di zucchine

Ravioli di ricotta fatti in casa con crema di rucola,

melanzane, mandorle tostate e tartufo nero

Maltagliati di Campofilone con funghi porcini, pomodorino

Cosciotto di agnello disossato con lardo profumato al tartufo

Oppure Filetto di vitello al pepe rosa

Varietà di contorni

DESSERTS

Caffè espresso

Digestivo

Vino: Selezione dalla ns. Cantina

Prezzo € 35.00 p.p.

Info e prenotazioni: 0736 892460



La Cena di FERRAGOSTO

15 Agosto 2014

Degustazione di eccellenze del ns. mare

8 antipastini

con il pescato del giorno

Fusilloro Verrigni con gamberi, zucchine,

vongole sgusciate e profumo di limone

Rombo al forno gratinato alle mandorle

con patate croccanti

Insalata rinfrescante

DESSERTS

Caffè espresso

Digestivo

Vino: Selezione dalla s. Cantina

Prezzo € 45.00 p.p.

Info e prenotazioni: 0736 892460