

PRANZO DI FERRAGOSTO 2021



APERITIVO DELLA CASA

ANTIPASTI:

BATTUTA DI FASSONE AL COLTELLO CON GELATO AL GORGONZOLA E CIPOLLA FRITTA.

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE E CIPOLLA RIPIENA ALLA COAZZESE.

PRIMO:

PLIN CASERECCI RIPIENI DI CARBONARA CON FONDATA DI PECORINO DELICATA E GUANCIALE CROCCANTE.

SECONDO:

CARRE' D'AGNELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA IN CROSTA DI PISTACCHI, IL SUO FONDO E PATATE DUCHESSA.(PER COLORO CHE NON MANGIANO AGNELLO PROPONIAMO UN ALTERNATIVA DI CARNE.)

DOLCE:

DUO DI PESCA:

TORTA DI MANDORLE E PESCHE CON CREMA INGLESE E PESCA RIPIENA CON GELATO AGLI AMARETTI.

EURO 38,00 BEVANDE ESCLUSE