



Venerdì 27 Gennaio 2012



Serata MAIALINO con degustazione vino "Tellus"

Entrè

Polentina bramata con salsiccia "Monte San Biagio".

Antipasto

Arista di maiale affumicato con pere Williams, scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, ristretto all'aceto balsamico.

Primo piatto

Tagliatelle fresche all'uovo fatte a mano, con ragù al maialino rivisitato dallo chef Davide Orlando.

Secondo piatto

Maialino al forno spezzato con purea di patate al naturale.

Dolce della casa

Panna cotta con marroni e cioccolato.

Il tutto accompagnato da vino Tellus (50%merlot, 50%syrah).
Az. vinicola Falesco, Umbria

Euro 30.00

Gradita la prenotazione
0771 189420 - 320 8287004