

PRANZO DI PASQUA DELLA TRADIZIONE LOCALE DOMENICA 20 APRILE 2014

Stecca di polenta di farina biologica della “Langa” del mulino a pietra
rosolata al forno con formaggio affumicato

Involto di piadina passata al forno con prosciutto nostrano e pecorino primosale
Tipico Ciauscolo di Visso

Salame del contadino di Frattula

Crostino di coratellina d’agnello e cipollotto bianco

Crescia di Pasqua con tocchi di formaggio pecorino fresco, tipica della località
“Rocca dei Forti” Spumante Brut di Verdicchio I.T. Serra De’ Conti (An)

Cannelloni di pasta all’uovo della tradizione locale contadina

Agnello al forno delle nostre colline marchigiane con erbe aromatiche

“Grugni, scarpigni e spragna” (erbe di campo)

saltate in padella con patate, rosmarino, aglio, peperoncino e olio di frantoio

Insalata mista di campo

“Di Gino” Rosso Piceno Doc 2011 – Fattoria San Lorenzo – Montecarotto (An)

Semifreddo di colomba farcita con crema di mascarpone, granella di cioccolato e mandorle

Cantucci mandorlati del nostro Chef Mauro

“Coldiluce” Vino di Moscato d’uva bianca – Cesare Mariotti – Montemaggiore (PU)

