



CANTINA LA "FIACCOLA"

Antipasto:

Bruschetta co' l'ojo novo, salamè casarccio, prosciutto e cacio de Chècco, mortadèlla in padèlla cor sugo, fagioli con lè cotiche

Primi:

Lasagna fatta in casa cor sugo bono

Mezzè maniche co' lè rocchia e lè fèrlenghè de lè macchie

Secondo:

Lonza di porco arrostita annacquata cor vino novèllo e strammarino

Contorno:

Insalata vèrdè

Doleg:

Tozzette e ciammellètte

(de forno de Guastèlla)

Aqua de Domenico

Vino Novèllo de Primo

(Bianco e Rosso)

Per info e prenotazioni:
Marco: 338.7369494

Costo menù € 20

Per San Martino ogni mosto diventa vino - BLERA 9 -10 - 11 Novembre 2018

