



CANTINA DER "MULINARO"

Antipasto:

Zuppettina di baccalà alla bizdana

(baccalà, patate, aglio, mentuccia e olio novello)

Fagioli con le cotiche e Pecorino nostrano

Primi:

Maccheroni al sugo di nonna "Tirdè"

(Fettuccine all'uovo condite con ragù di carne)

Paccheri al ragù di Baccalà

Secondo:

Spzzatino di vitellone sfumato al vino bianco e profumato al rosmarino

Contorno:

Patate ad insalata

(Patate bollite condite con olio d'oliva novello)

Dolce:

Ciaramicole e Tozzette

(Dolci sechi caratteristici di Blera)

Acqua (poca... quasi niente)

Vino novello Bianco e Rosso (a volontà)

Per info e prenotazioni:

Gilberto: 392.8132402

Gianni: 331.3727247

Costo menù € 20

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

