



CANTINA DE "PETELE"

Antipasto:

Affettati misti (prosciutto, salamè, capocollo), olive verdi, bruschetta con olio novello, frittatina con cipolla, coratella, fagioli con le cotiche

Primo:

Fettuccine all'uovo condite con sugo al pomodoro e carni miste locali

Secondi:

Spezzatino di cinghiale

Abbacchio alla cacciatora

Contorno:

Insalata e cicoria di campagna ripassata in padella con olio novello

Dolce:

Pasticcini col vino e biscottini con nocchie locali

Acqua (poca)

Vino Novello Bianco e Rosso (a volontà)



Per info e prenotazioni:
Bartolomeo: 335.1804008
Giuseppe: 339.6892879

Costo menù € 20

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

