



Menù con prodotti di nostra produzione

Prezzo: 120,00€

Il nostro menù racchiude i prodotti biologici di nostra produzione, usiamo prevalentemente prodotti di stagione, biologici e di filiera corta.
Il ricevimento prevede l'aperitivo e antipasto come descritto nel menù, potete scegliere tra i piatti proposti due primi e un secondo con contorno.

Aperitivo

Prosecco, cocktail alcolico e analcolico alla frutta
Pane carasau specialità sarda.
Pecorino maschio biologico stagionato 12 mesi servito in forma
Verdurine fritte
Spiedini di frutta

Antipasti

Tagliere con selezione di salumi e formaggi di nostra produzione
Involtino di zucchine con stracchino fresco e pomodoro ciliegino
Pere, pecorino Dop e lardo di colonnata

Primi piatti

Ravioli di pasta fresca fatta in casa con ripieno di chianina con burro e mandorle
Maltagliati al ragù bianco
Ravioli con ripieno della nostra ricotta e pomodorino fresco
Tagliatelle alla faraona
Tagliatelle alle verdure
Pappardelle al colombaccio
Pici cacio e pepe serviti in forma

Secondi piatti

Maialino arrosto con patate al forno

Peposo marinato al vino rosso San Giovese

Faraona marinata al vin santo

Agnello arrosto con patate

Prosciutto di cinta al forno con sformatino di cuore caldo al formaggio

Filetto di maiale con cipolle caramellate

Sorbetto alla frutta

Vino rosso San Giovese e bianco Vermentino Azienda Agricola Biologica Fattoria di Sorbaiano, Prosecco Doc e Moscato D'Asti da servire insieme alla torta, caffè