



Menù Rossini

Prezzo: 90,00€

Aperitivo o antipasto

L'Angolo della Griglia con salsa barbecue e maionese.
Arrosticini abruzzesi, salsicette alle erbe aromatiche, porchetta alla brace, wurstel di pollo e tacchino, tomini Piemontesi e scamorze.
Pizza del contadino con verdure di stagione mozzarella di bufala e pomodorini datterini.
Calzone farcito con cipolle rosse di Tropea olive Taggiasche e pinoli alla mediterranea.
Strudel salato di sfoglia con speck croccante e formaggio di malga alla tirolese.
Focaccia rustica farcita con prosciutto cotto, fontina Valdostana e capperi di Pantelleria.
Olive ripiene all'ascolana, fiori di zucca ripieni con ricotta e prosciutto.
Rosti di patate con pancetta croccante al profumo di rosmarino.
Frittelle di melanzane con cuore filante e foglie di origano.
Panzerottini con pomodoro fresco e mozzarella di bufala.
Anelli di cipolla pastellati e fritti alla ligure.

Primo piatto

Risotto in cialda di grana con fiori di zucca, speck croccante e pesto di basilico.

Secondo piatti

Lombatina di maialino in crosta di pane alla Milanese.
Ratatouille di patate e zucchine alle erbe provenzali.

Dessert

Composizioni con frutta fresca di stagione e frutti di bosco.
Torta a vostra scelta.
Vini e bevande.
Caffè frivolezze e angolo bar.
Moscato d'asti D.O.C.G. Casa Martelletti.
Trebiano d'Abruzzo D.O.C. 2015 Terre Sabelli.
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. 2015 Terre Sabelli.

Spumante Blanc De Blancs Casa Martelletti.

Acqua minerale naturale e frizzante.

Bibite: Coca-Cola, aranciata.