



Pranzo di Ferragosto 2015



Menù fisso proposto a € 65,00 vini e bevande inclusi

L'Antipasto

Insalata di cappone con verdure all'agro
accompagnata da maionese della casa

Le nostre verdure sott'olio:
melanzane e zucchine

I Primi Piatti

Ravioli ripieni di burrata,
su salsa di pomodoro fresco e basilico

Garganelli al ragù bianco di coniglio,
profumati con timo e limone confit

La Seconda Portata

Anatra al forno con fichi al Gutturnio
accompagnata da patate al forno guarnite con
lardo, rosmarino e ginepro

Il Dolce

La torta di Yurika:
mousses di cocco, banana e frutto
della passione

I Vini

Gutturnio vivace 2014 Val Nure (PC) – Az.Agr. Perinelli
Gutturnio fermo Costa dei Salina 2014 Val Nure (PC) – Az.Agr. Perinelli
Malvasia dolce spumante 2013 Val Tidone (PC) – Az. Cantina Valtidone

Acqua minerale Surgiva – Caffè della Torrefazione Musetti (PC)
Pane e focaccia della casa*

*Impastiamo con farine integrali e non del Molino Dallagiovanna di Gragnano T.se (PC)

La prenotazione è indispensabile: Tel. 0523 978101 — sapiazz@libero.it