

PRANZO DI CAPODANNO 2019



QUENELLE DI RICOTTA FRESCA RAGUSANA E GRANELLA DI NOCCIOLE
POLLO IN CROSTA CROCCANTE DI BACON
MACCO DI FAVE CON PANCETTA DI SUINO NERO E CROSTONI DI PANE
PARMIGIANA DI MELANZANE
TEGOLA DI FORMAGGI AL FORNO CON BACON CROCCANTE

STRIGOLI FRESCI CON PANCETTA TESA AFFUMICATA , PESTO DI PISTACCHIO DI BRONTE E VELI DI
DECORINO PRIMO SALE
GIROLE DI CREPES CON RICOTTA FRESCA, FOGLIE DI SPINACI E SALSICCIA DI PALAZZOLO SU
VELLUTATA DI POMODORO

PORCHETTA DI MAIALE ALLE ERBETTE SPONTANEE DI MONTAGNA CON CREMOLATA DI PATATE
SIRACUSANE E CHICCHI DI MELOGRANO
GOULASH ALL'UNGHERESE

CHEES CAKE CLASSICA CON COULIS DI FRUTTI ROSSI DI SOTTOBOSCO

€. 35,00 A PERSONA

MENU BIMBI:

PROSCIUTTO E FORMAGGIO - LASAGNETTA AL FORNO - COTOLETTA + PATATINE €. 15,00