

I vari menù delle serate conviviali

Agriturismo la Cotta del 11 ottobre

Antipasti Misti di crostini
Ravioli con pendolini, rucola e formaggio di fossa
Taglieri misti salumi e formaggi nostrani
Olive ascolane
Verdure pastellate fritte
Fornarine
Dolci, Birra, Acqua, caffè e digestivo

Ass.ne Palazzo Bruschi di Domenica 21/10

Crostini al tartufo
Spuma di parmigiano, tuorlo fritto e tartufo
Chitarrine al tartufo
Sovraccoscio di pollo farcito con besciamella
Al tartufo al forno
Crema gialla, terra di cacao
Bevande e caffè'

Ristorante Alla Lanterna del 31 ottobre

Antipasti caldi e Freddi
Bis di primi di Pesce
Grigliata Mista di pesce
Contorni
Bevande, sorbetto e caffè

Ristorante Nostrano del 21 novembre

Sardoncini panati al pecorino.
Misticanza allo zenzero, maionese al basilico
Lasagnetta ai frutti di mare e pomodoro
Involtini di pesce spada
Carciofi, erbe di campo olio al limone
Crema al lime, frutti rossi, cioccolato modicano salato.
Bevande, caffè e piccola pasticceria