

MENU DI PASQUA DOMENICA 21 APRILE 2019 PRANZO

APERITIVO

COCKTAIL DI PROSECCO, LAMPONI, GRANATINA E MENTA CON
CROSTINO DI TORTA PASQUALINA, CORATELLA E CARCIOFI CACIO
E OVA.

ANTIPASTO

SFORMATINO CALDO DI VIGNAROLA CON FONDUTA DI
FIORESARDO ALLA MAGGIORANA.

PRIMO

MACCHERONI ALLA CHITARRA CON RAGU' DI AGNELLO
NOSTRANO ED ERBE SELVATICHE

SECONDO

LOMBETTO DI VITELLO EXTRA BIANCO IN CROSTA DI
ASPARAGI E PISTACCHI CON SALSA AL
MARSALA VECCHIO - VERDURE ARCOBALENO

DESSERT

MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON GELATINA
DI FRUTTI ROSSI E PASTIERINA TIEPIDA SALSA
AL LIMONCELLO

ACQUA E CAFFE'

VINI

BIANCO FALERIO PECORINO DOP 2016 CANTINE COLLEVITE

ROSSO DELL'UMBRIA IGP 2015 CANTINE PENNACCHI

MENU €. 60,00 P.P.I.I.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



TERME DI STIGLIANO
ANTICHE TERME DI ROMA