



Speciale Ferragosto 2018

Mercoledì 15 Agosto 2018

ANTIPASTI MISTI COMPOSTI DA:

Paccheri gratinati
Rostì di patate con tortino di polentina
Insalata di cereali misti
Crostino graten
Olive all'ascolana
Verdure fritte in tempura

PRIMI:

Agnolotti di ricotta al pesto di noci e radicchio
Rigatoni di pasta all'uovo fatta in casa
con fughi di sottobosco e speck croccante

SECONDI E CONTORNI:

Fagottino di cinta senese con interno di speck
e mela Fuji e reale di vitello al forno
Patate al forno
Insalata mista

DOLCE E FRUTTA:

Dolce del maestro pasticciere
Anguria

VINI:

Rosso Piceno, Passerina Castello Fageto.

Il dessert verrà accompagnato da:

Prosecco di Valdobbiadene, vino spumante dolce

Costo: € 35,00 a persona

MENU SPECIALE BIMBI

Antipastino: affettato misto, crostino, olive fritte
Tortellini al pomodoro - Cotoletta e patatine - Dolce

PREZZO: € 20.00 a persona

INFO & PRENOTAZIONE:

Tel. (+39) 0736 42 36 8 info@villasgariglia.it