



## CENA 29 OTTOBRE 2022

### FRITTI / *FRIED*

Pettole all'origano / *Fried dough with oregano*  
Frittelle fasanesi con condimenti / *Traditional fried dough with dressings*  
Panzerotti

### FOCACCE / *FOCACCIA BREAD*

Focaccia al pomodoro / *Focaccia bread with tomato*  
Focaccia con capocollo e burrata / *Focaccia bread with capocollo ham and burrata cheese*

### CASARO / *CHEESE MAKER*

Burrata, nodini e pomodorini / *Burrata cheese, mozzarella cheese and tomatoes*

### ANTIPASTI / *APPETIZERS*

Tortino di erbe selvatiche / *Wild herb pie*  
Involtini di melanzane ripieni di riso / *Aubergine rolls stuffed with rice*  
Peperoni ripieni di tonno e capperi / *Tuna and capers stuffed bell peppers*  
Sgombro e giardiniera / *Mackerel and giardiniera salad*

### PASTA / *FIRST COURSES*

Fricelli con pomodorini, cacioricotta e basilico  
*Fricelli pasta with cherry tomatoes, cacioricotta cheese and basil*  
Cavatelli, ceci neri e cozze  
*Cavatelli pasta, black chickpeas and mussels*

### GIRARROSTO / *GRILLED LOCAL MEATS*

Porchetta / *Pork*  
Agnello / *Lamb*  
Vitello / *Veal*  
  
Patate al forno / *Baked potatoes*

### FRUTTA E DOLCI / *FRUIT AND DESSERTS*

Frutta fresca di stagione / *Fresh seasonal fruit*  
Castagna e cioccolato / *Chestnut and chocolate*  
Bignè al pistacchio / *Pistachio cream puffs*  
Zucca e arancia / *Pumpkin and orange*

55€ per persona adulti e 25€ per bambini 3 – 11 anni, bevande della casa incluse  
*55€ per person adults and 25€ per kids 3 – 11 yrs, including home beverage*