

Menù serale Corigliano

Cena Giovedì 7 Giugno 2018

Antipasti

*Selezione di Pecorino con miele millefiori (Azienda Papagna)
e marmellate di agrumi del Gargano (Fausta Munno)*

Formaggio morbido del Gargano con miele allo zafferano (Azienda Agricola Martino)

Ricottina del Gargano (Azienda Agricola Don Antonio)

Bufalina del Gargano

Capocollo

Salsiccia dolce e piccante (Azienda Salcuno)

Focaccina con pachino

Fritturine miste pastellate

Primo

Orecchiette con datterini (Azienda Turco) gratinati al forno, rucola e cacio ricotta

Secondo

Filetto di maialino nero garganico in glassa di aceto balsamico

Frutta o Dolce della casa

Vino: Cantine Teanum

Bibite: acqua minerale naturale e lievemente frizzante

Il costo di tale menù è di € 25,00 a persona

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA AI SEGUENTI NUMERI:

(+39) 0882 820835 - 333 5444971

