OSTERIA degli ULIVI

Entrèe:

Crema di zucca emulsionata all’olio evo con una mazzancolla bardata con del guanciale nostrano.

Per antipasto:

Il nostro vitello tonnato

Galantina di pollo con ortaggi di stagione

Tortino di pane raffermo con marmellata di cipolle e stracciatella di burrata

Primi:

Tagliatella con porcini con polvere di porcino essicato

Paccheri con guanciale, ricotta secca e pistacchi

Secondo:

Capocollo di maiale nostrano laccato al miele tarassaco e senape con patate al forno

Predessert:

Crema di cachi, spuma di castagne, crumble al cacao

Dessert:

La nostra versione del parrozzo, bocconotti di Montorio e caldarroste.

Vini:

Quarticello metodo classico

Catarratto di Bosco falconeria

Rosato podere la brigata

Rosso Abbazzia di Propezzano 2012

Vino cotto

Il prezzo del menù compreso i vini in abbinamento è di euro 60 a persona.