



**SU ORDINAZIONE
ENTRO IL 20 DICEMBRE
SI PREPARANO
PIATTI SU RICHIESTA**

TEMPI DI COTTURA
180°, 1 ORA AL KG



Carrè

MAIALE CON LARDO DI COLONNATA,
PEPE ROSA E ROSMARINO

VITELLA CON PANCETTA, PEPE VERDE E TIMO

Porchettati

CONIGLIO, RIPIENO DI GUANCIALE,
FINOCCHIETTO, AGLIO, SALE E PEPE
COSCIO DI AGNELLO ARROTOLATO
CON GUANCIALE

In Crosta

FILETTO DI MANZO (SCOTTATO)
ARROTOLATO NEL PROSCIUTTO
E NELLA PASTA SFOGLIA

FILETTO DI MAIALE, LARDO DI COLONNATA,
PRUGNE E PASTA DI PIZZA O FOCACCIA

POLPETTONI VARI GUSTI

ARROTOLATI NELLA PASTASFOGLIA

ARISTA CON LARDO DI COLONNATA E PRUGNE

Farciti

ANATRA ALL' ARANCIA

CONIGLIO DISSOSSATO FARCITO
CON PRUGNE, MELE COTOGNE E LARDO
DI COLONNATA

POLLO DISSOSSATO FARCITO CON
SALSICCIA, NOCCIOLE E FICHI SECCHI

FARAONA DISSOSSATA E FARCITA
CON CIPOLLA CARAMELLATA E PRUGNE
TACCHINELLA FARCITA CON VITELLA,
ALBICOCCHES SECCHES E PISTACCHIS

CAPPONE RIPIENO DI FUNGHIS PORCINIS
DI BOSCO, SALSICCES E CASTAGNES AL BRANDY

TASCHE DI VITELLA, NOCIS, RADICCHIO,
GORGONZOLA, PROVOLA, SPECK
E FRIARIELLIS NAPOLETANIS

ARISTA DI MAIALE IN BELLA VISTA SPECK,
MELE, ARANCES E PRUGNES

CARCIOFIS IN CROSTA E LASAGNES