

Fulana

cucina di territorio

ANTIPASTO DELL'OSPITALIERE

QUICHE DI VERDURE

VERDURE DI STAGIONE GRATINATE

PIZZA RUSTICA

PIZZA DI PATATE

CROCCHETTE DI PATATE

ARANCINI DI RISO

INVOLTINI DI VERDURA DI STAGIONE

PEPERONATA PICCANTE

LEGUMI IN PIGNATA

PURÈ DI FAVE E CICORIE

CICIRI E TRIA

SCURDIATA

PASTA FRESCA FATTA A MANO

MINCHIAREDDI SALSICCIA, RUCOLA E POMODORINI

ORECCHIETTE PESTO DI RUCOLA E MANDORLE CON POMODORINI CRUDI

SAGNE TORTE SUGO E RICOTTA FORTE

PASTA FRESCA AL POMODORO

PRIMO DEL GIORNO

SECONDI

GRIGLIATA MISTA DI CARNE (SALSICCIA, CAPOCOLLO, PANCETTA E GNOMMAREDDHI)

POLPETTE DI CARNE AL SUGO DI POMODORO

PEZZETTI DI CAVALLO AL SUGO DI POMODORO

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA PADANO

CONIGLIO IN AGRO AI SAPORI DELLA MACCHIA

FILETTO DI MANZO AROMATIZZATO CON SALVIA E ROSMARINO

SECONDO DEL GIORNO

CONTORNI

INSALATA MISTA O VERDE

VERDURE LESSE DI STAGIONE

PATATINE FRITTE TAGLiate FRESCHE

CONTORNO DEL GIORNO

FORMAGGI

PRESIDIO SLOW FOOD

CACIOCAVALLO PODOLICO, CAPRA GARGANICA, PECORINO CANESTRATO, ERBORINATO

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

DOLCI

TORTA PERE E CREMA DI MANDORLE

TORTA CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLE

DOLCI DEL GIORNO