

IL VICOLO

1990

vivi un'esperienza di gusto

Menù Inverno

Antipasti

- Selezione di affettati e formaggi locali accompagnati da confettura fatta in casa.
- Panzerotti ripieni di broccolo sorano (su disponibilità) e ricotta con salsa all'aglio.
- Uovo croccante su letto di lenticchie al finocchietto.
- Gamberoni fritti in pasta kataifi con maionese al tartufo e zest di lime.

Primi

- FAFFOCCHI: tradizionale pasta e fagioli con cannellini di Atina DOP e fondo di sedano, carota e cipolla.
- Ravioli fatti in casa ripieni di baccalà e patate su burro aromatizzato al limone e pepe rosa.
- Tonnarelli fatti in casa con carciofi saltati e salsa allo zabaione.
- Spaghettoni con crema di broccoli, pomodori secchi, guanciale croccante e arachidi.
- Rigatoni alla genovese



Menù Inverno

Secondi

- Costine di maiale a lenta cottura con la loro riduzione servite con verdure di stagione brasate.
- Stracotto di manzo servito con purè di patate.
- Fonduta di formaggi di Picinisco servita con chips di ciambella sorana e verdure di stagione.
- Polpo scottato con salsa alle rape rosse e crema di formaggi locali.
- Polpette di Agnello con granella di mandorle servite con insalata di spinaci e blu di capra di Picinisco.
- Baccalà gratinato con paure di pane, olive nere e prezzemolo su vellutata di broccoletti.

Dessert

- Degustazione di formaggi locali accompagnati da confettura.
- Crema inglese con selezione di biscotti fatti in casa.
- Tortino al cioccolato con gelato artigianale alla vaniglia e caramello salato.
- Pasta frolla alle nocciole con crema di ricotta e cioccolato accompagnata da riduzione al cabernet.

