



MENU GRAN GOURMET

PRANZO - SABATO 13 SETTEMBRE

Sformato di caciotta incerata con crema di patate rosse del Sangro alla gricia

Mezzelune con farcia di agnello e pecorino primo sale

Fusilloni Cocco con mosaico di verdure e ricotta di capra di Scanno

Guance di vitello con purea di sedano rapa e vellutata di formaggi

Crespelle croccanti e cioccolatini al pecorino

CENA - SABATO 13 SETTEMBRE

Crema di pecorino con tortino di semola di farro e porri croccanti

Pancotto con scaglie di formaggio vaccino

Lahanelle al ragù bianco con zafferano

Agnello farcito con scamorza affumicata e frutta secca

Cre moso di ricotta con frammenti di cioccolato morbido e granelli di menta

PRANZO - DOMENICA 14 SETTEMBRE

Terrina di carni povere con polenta di farro

Sformato di melanzane con farricello e caciocavallo

Chitarra al ragù con polpettine

Brasato al Montepulciano d'Abruzzo con purè all'olio extra vergine di oliva

Cre moso ai formaggi fini con composta di pere alla cannella e scorzette candite di arance

CENA - DOMENICA 14 SETTEMBRE

Tortino rustico con prosciutto

Zuppa di lenticchie e patate

Crespelle con verdure di campo e fonduta di pecorino

Rotolini di agnello croccante con cuore di pecorino alle erbe

Mousse di ricotta all'arancia con salsa di fichi e noci