



18 Febbraio 2018

in occasione della macellazione

La Maialata

Menù

Radicchi di campo con
frittelline di cervella di maiale

Riso cotto nel brodo
delle ossa di maiale

Tagliatelle al ragù di carne di maiale

Ossa di schienale
con la giardiniera di verdure

Fegato di maiale con rete
Salsiccia matta e Bracioline
di coppa di maiale alla griglia
con i pomodorini al tegame

Sanguinaccio
Gelato di crema della casa

Vini consigliati:
Galloruspo – Lambrusco frizzante Igt
Sangiovese di Romagna Doc
Albana di Romagna passito Docg

Euro 28,00 a persona,
vini esclusi