



2 e 3 Marzo 2019

In occasione della macellazione dei nostri maiali

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 cipolle al forno

Sanguinaccio

Gelato di crema della casa

Vini consigliati:

Galloruspo - Lambrusco frizzante Igt

Sangiovese di Romagna Doc

Albana di Romagna passito Docg

Euro 29,00 a persona, vini esclusi