

Menu' del "Pranzo del Maiale" Lunedì 8 Dicembre 2008

ANTIPASTI:

1. Affettati (capicollo, soppressata, pancetta)
2. Formaggi (Ricotta fresca, pecorino semi-stagionato)
3. Carni (Spezzatino di interiora, polpette carne/melanzane)
4. Frittelle di cavolfiore
5. Grispelle con e senza alici
6. Pane e ciccioli
7. Rape e salsiccia



PRIMI PIATTI:

1. Penne al ragu di maiale (cucinate a legna)

SECONDI PIATTI:

2. Carne di maiale al sugo a cubetti
3. Fegato in rete di maiale
4. Involtini di carne con pancetta
5. Ossa con carne di maiale bollito

CONTORNI:

1. Insalata verde di stagione
2. Patate M'bacchiuse
3. Verza saltata in padella con cubetti di pancetta

DOLCI:

1. Crostata con mostarda di uva fatta in casa
2. Pasta di "Sang`eru" (Dolce prodotto con il sangue del maiale aggiunto a cioccolato uva passa e scorze di arancia).

VINI E LIQUORI:

Gatta Fujiannu Prod. Propria (vino rosso) – Liquore al finocchietto

COSTO EU 25,00 A PERSONA CAPIENZA LOCALE MAX 52