23° SAGRA DELLA PASTASCIUTTA

N°	MENU'	INGREDIENTI	
	COPERTO		
	ANTIPASTO TOSCANO	CROSTINI NERI –ROSSI – AI FUNGHI- PROSCIUTTO-SALAME-CILIEGINE DI MOZZARELLA = PANZANELLA	
	PRIMI PIATTI		
	CANNUNCINI ALLA CONTADINA	CARNE DI VITELLA –POMODORO –ODORI $	
	TAGLIATELLE ALLA CONTADINA	CARNE DI VITELLA –POMODORO -ODORI	
	TAGLIATELLE AL CINGHIALE	CARNE DI CINGHIALE POMODORO -ODORI	
	TAGLIATELLE ALLA LEPRE	CARNE DI LEPRE – POMODORO ODORI	
	PICI AL SUGO D'OCIO	CARNE DI OCIO - POMODORO -ODORI	
	PICI ALL'AGLIONE	POMODORO AGLIO FRESCO PEPERONCINO	
	SPAGHETTI ALLA GRICIA	GOTA DI MAIALE PECORINO	
	TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI	FUNGHI PORCINI PREZZEMOLO	
	PENNE AL FUMO	PANCETTA AFFUMICATA-POMODORO PANNA-ROSMARINO	
	GNOCCHI AL SUGO DI CONIGLIO	CARNA DI CONIGLIO POMODORO ODORI	
	GNOCCHI AL PROFUMO DI BOSCO	POMODORO FRESCO FUNGHI PORCINI	
	TORTELLI CACIO E PEPE	PASTA FRESCA RIPIENA DI CARNE –PECORINO ROMANO -PEPE	
	OMBELICHI PRIMAVERA	ZUCCHINE.CAROTE,MELANZANE,POMODORINI,BASILICO	
	OMBELICHI AL GORGONZOLA	GORGONZOLA SPEK PANNA	
	RIGATONI AL RAGU' BIANCO DI VITELLA	CARNE DI VITELLA ODORI VARI	
	GNOCCHI AL TARTUFO	CREMA AL TARTUFO DI BIANCHETTO	
	TAGLIOLINI AL TARTUFO	SALSA TARTUFATA	
	SECONDI		
	BISTECCA DI VITELLA	COTTA ALLA GRIGLIA	
	SALSICCIA DI MAIALE (N° 3)	COTTA ALLA GRIGLIA	
	BRACIOLA DI MAIALE	COTTA ALLA GRIGLIA	
	FEGATELLI DI MAIALE (N° 2)	COTTI AL FORNO	
	GRIGLIATA DI MAIALE MISTA	SALSICCIA FEGATELLO RIGATINO	
	CONTORNI		
	PATATINE FRITTE		
	FAGIOLI ALL'UCCELLETTA	FAGIOLI –SALVIA –POMODORO -PEPERONCINO	
	INSALATA		
	ACQUA (1LITRO NATURALE)		
	ACQUA (1 LITRO GASSATA)		
	VINO ROSSO		
	VINO BIANCO		
		$ Odori = (sedano – carota – cipolla)	