


Il menu' degustazione

Arancino alla carbonara

**Tegamino con indivia stufata uvetta e pinoli, polpetta di allessò
e fonduta di caciofiore  "Acquaranda"**

0

**La testina di vitello in salsa verde e mostarda di mandarino
su maionese di Fagioloni di Vallepietra **

Le pappardelle

**al ragout di cortile bianco aromatizzato al ginepro e agrumi
"Già alla bifolca dal 1950 ricetta decantata da Luigi Veronelli"**

0

**Cannelloni della Sora Maria ripieni al pasticcio di vitellone
gratinati al sugo di pomodoro San Marzano DOP
e fior di latte di Morolo a latte crudo "Scarchilli"**

**Bocconcini di cinghiale in salmi di cesanese
con polenta di Storo**


0

**La pecora Ciavarra alla Verolana "Antico piatto Ciociaro"
Con broccoletti saltati**

**La panna cotta alla vaniglia naturale
con caki castagne e sfoglia sbriciolata fatta in casa**

0

**Il nostro tiramisù espresso con la pastarella Olevanese
al cioccolato e sorpresa croccante**

**Il questo locale si usa esclusivamente sale integrale di Trapani 
Il menu si intende per tutti i commensali del tavolo escluse bevande ed extra**

35.00 €