

Menu di Pasqua e Pasquetta

Menù di Pasqua

Antipasto

Sformatino di asparagi con crema di patate allo zafferano e dadolata di polenta taragna

Primi Piatti

Passatelli al ragù d'anatra e carciofi

Ravioli alla borragine con crema al parmigiano, granella di nocciole e pane profumato

Secondi Piatti

Faraona al ginepro con pavè di carciofi, piselli e guanciale

Agnello arrostito alle erbe aromatiche con patate arrosto

Dessert

Crema al limone con fragole sciroppate al Lambrusco

Colomba Pasquale

Vini

Sangiovese Rubicone I.g.t "Locanda Antiche Macine"

(Società Agricola Montalbano di Semprini Marco e C. Santarcangelo)

Caffè e digestivi

€ 38,00

Menù Macinino (bambini fino a 12 anni)

Strozzapreti al ragù

Cotoletta con patatine fritte

Dessert

€ 16,00

Menù di Pasquetta

Antipasto

Sformatino di zucchine e provola con crema di pomodorini datterini e basilico

Primi

Strozzapreti con salsiccia e carciofi

Agnoli ripieni di tartufo e stracchino saltati con asparagi e bacon affumicato

Secondo

Grigliata di carni scelte con patate al rosmarino

Dessert

Semifreddo al caffè con salsa vaniglia

Vini

*Sangiovese Rubicone I.g.t "Locanda Antiche Macine)
(Società Agricola Montalbano di Semprini Marco e C. Santarcangelo)*

Caffè e digestivi

€ 35,00

Menù Macinino (bambini fino a 12 anni)

Strozzapreti al ragù

Cotoletta con patatine

Dessert

€ 16,00