
IL PRANZO AL BAGLIO

CON VISITA ALLA CANTINA ANSALDI

Entrée

Crostino di pane con mousse di salumi e panelle

Antipasto

Tortino di verdure (qualeddu) con salsa di formaggi siciliani

Primo

Busiate ai grani antichi Ansaldi con ragù di maialino nero dei Nebrodi e mollica tostata

Secondo

Scaloppine di vitello ai tre pepi
Patate al forno

Dessert

Cappelletto di ricotta fritto
in abbinamento al vino Abbadessa Vendemmia Tardiva 2012

*Acqua, un calice di vino rosso Ansaldi della tenuta
Cipponeri e caffè*

€ 40,00 a persona

*I vini Ansaldi in abbinamento, così come
le marmellate e l'olio d'oliva, sono prodotti
dalla stessa azienda in biologico.*

*Pasta e pane sono ottenuti dalle farine
dei grani antichi della tenuta Ansaldi.*