



TRQUINIA

Cena per Venerdì
27 AGOSTO

MENÙ

***ANTIPASTO:** mix (affettati, formaggi, ricottina con noci e miele, panzanella, salmi')*

***PRIMO PIATTO:** pennette alle verdure di stagione*

***SECONDO PIATTO:** Brasato maremmano (carne di vacca maremmana locale, marinata con vino rosso ed odori con vino rosso S. Isidoro di Tarquinia per tutta la notte, poi cotto a fuoco lento per circa 4 ore. Classificato primo miglior secondo "menù made in Tarquinia".)*

***CONTORNO:** di insalatina di campo ricca.*

*Acqua,
vino rosso della casa S. Isidoro,
caffè*