

Menù

di Borgo Cerquelle

Frittura dell'orto in pastella- (Cardo, Borragine, Cipolla, Peperone).



Frittelle campagnole- (Farina di mais, grano, lievito).



Fagioli all'arrabbiata- (Fagioli, cotica, pomodoro, peperoncino).



Panzanella del borgo- (Pane, pomodoro, olive, cipolla, capperi, sedano, origano).



Formaggi locali- (Silano, pecorino, caciocavallo, ricotta).



Affettati fatti in casa- (Salsiccia, prosciutto, capocollo, pancetta).



Impanata- (Aglio, olio, verza, pane raffermo, peperoncino).



Pasticcio di patate- (Patate, uova, formaggio, friarielli).



Lasagna alle ortiche- (Pasta fresca, cipolla, macinato, ortica, mozzarella).



Tagliatella zucca e salsiccia- (pasta fresca, vino bianco, salsiccia, aglio, zucca).



Spinacino ripieno- (Vitello, verdure, uovo, formaggio, vino bianco).



Grigliata mista- (Pancetta, salsiccia, arrosto di vitello e maiale).



Patate al forno.



Insalata mista.



Borgo Cerquelle propone i piatti stagionali della tradizione locale: gli ingredienti provengono dalle nostre coltivazioni biologiche e dai contadini del posto. Pane, pasta, dolci fatti a mano, grigliate con la nostra legna fanno riscoprire sapori ormai dimenticati

Torta al vino rosso- (Farina, uova, burro, lievito, zucchero, vino rosso, cacao).



Finocchietto, alloro e peperoncino, nocillo, ribes centerbe,



Caffè della moca.

