

Azienda Agricola Contadino di Galluzzo

Antipasto

I sapori dell'azienda Contadino di Galluzzo

(Olive nere e verdi, Trilogia di pane di tumminia con patè di olive verdi e madorle, patè di finocchietto e patè di olive nere, carciofini sott'olio, caponata di melanzane, pecorino Belicino con gelatina alla birra, Salamino di cinghiale nostrano)

Polpettine di pane al pomodoro gratin

Zuppetta di lenticchie bio della Terra di Zabut con cialda di bacon e crostone di pane aromatico.

M'pepata di lumache di Sambuca

Primo piatto

Tagliatelle alla Nonna Stella

Pasta fresca all'uovo di grano di tumminia bio con asparagi selvatici, finocchietto spontaneo e favette fresche. (ricotta a scelta)

oppure

Maltagliati alla contadino di Galluzzo

Pasta fresca all'uovo di grano di tumminia bio, olio evo, peperoncino, aglio, finocchietto selvatico, pomodorini essiccati, con fonduta di pecorino e mandorle tostate

(Il formato della pasta varia secondo della produzione giornaliera)

Secondo piatto

Stinco di maiale alla BirrArpa con contorno di patate

Dessert

Ruota di Carretto alla ricotta

Bevande

Birra artigianale dell'azienda (stile American Pale Ale) n. 3 bott. da 33 cl a persona

Acqua minerale

Caffè