



*Villa
Sgariglia*

Centro Turistico Alberghiero

Menù a la carta

Antipasti

Antipasto misto “i mille sapori“;
Crostoni misti;
Crostoni misti con olive all’ascolana;
Olive fritte all’ascolana (15 per porzione);
Affettati misti;
Affettati misti con formaggi.

Primi Piatti

Agnolotti di ricotta e spinaci ai funghi porcini;
Tagliatelle ai “mille sapori“;
Tagliatelle ai funghi porcini;
Tagliatelle al ragù bianco di cinghiale e vino barolo;
Orecchiette con salsa al pesto di mandorle;
Cannoncini di carne gratinati al pomodoro;
Risotto mantecato alle melanzane e noci
con pomodorini pachino (min. 2 persone);
Risotto ai funghi porcini (min. 2 persone) ;
Gnocchetti con pomodorini pachino e zucchine.

Secondi Piatti

Grigliata mista (agnello, arrosticini, salsiccia, braciola);
Agnello alla scottadito;
Carré d’agnello alla griglia, con involtino di pollo
al lardo di Colonnata, patate al forno;
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e dressing all’aceto balsamico;
Lombata di vitello ai ferri;
Lombata di vitello al cartoccio con funghi porcini;
Fritto misto all’ascolana;
Spalla d’agnello al forno con patate (min. 2 persone) ;
Filetto ai ferri;
Filetto ai funghi porcini;
Spezzatino di coniglio alla cacciatora;
Scamorza al forno con speck e funghi porcini.

I Contorni

Insalata mista;
Verdure cotte di stagione;
Patate al forno;
Patate fritte;
Verdure pastellate;
Verdure alla griglia.