

ASPETTANDO I GUNBI

5-6-7 AGOSTO



PRIMI PIATTI

- Trofie* al pesto
- Trofie* alla marinara
- Tagliatelle al sugo di lepre*
- Ravioli* al ragù
- Polenta bianca con sugo di porri

SECONDI PIATTI

- Guazzetto di pesce* (Gluten free)
- Totani* alla piastra (Gluten free)
- Fritto di calamari* (Gluten free)
- Fritto misto di pesce* (Gluten free)
- Asino* con fagioli neri (Gluten free)
- Stinco* alla birra con patatine fritte
- Salsiccia (Gluten free)
- Bistecca di capocollo (Gluten free)
- Rostelle di capra* (Gluten free)
- Spiedini (Gluten free)
- Panino o piatto con punta di vitello
- Cous-Cous con verdure
- Fritto dell'orto
- Farinata Gourmet (Gluten free)
- Farinata e Panissa (presso G3 "Cycnus")
- Michettin (presso Punto G5 "Scuole Elementari")

CONTORNI

- Cundigiun "Pomodori, cipolla, olive, peperoni" (Gluten free)
- Patatine fritte (Gluten free)
- Fagiolane (Gluten free)

E PER FINIRE... (presso Giardino dei Cachi)

- Pesche al Pigato
- Crêpes dolci
- Tigelle con Nutella

BEVANDE (presso Area Bar)

- Acqua Minerale bott. 50cl.
- Estathè brick 20cl.
- Fanta, Sprite bott. 50cl.
- Coca-Cola alla spina bicch. 30cl.
- Birra Gluten Free
- Birra alla spina Bionda
- Birra alla spina Rossa
- Caffè

BIRRE ARTIGIANALI

--

VINI** "Cantina Teciallo"

- Castelvecchio al bicchiere: bianco/rosso
- Castelvecchio in bottiglia: bianco/rosso
- D.O.C.: Vermentino, Pigato, Ormeasco, Rossese
