

| <b>Menù festa fagiolina dal 17 al 20 Agosto 2017</b>  | <b>Quantità</b> |
|---|-----------------|
| COPERTO (pane realizzato con farine di grani antichi a lievitazione naturale)   |                 |
| <b>ANTIPASTONE “ANTICHI SAPORI”</b> Crostini: Fagiolina, Fegatini, Pomodorini ed Aglione, Patè di Tinca Affumicata, Pecorino - Salumi - Panzanella - Frittata con Fagiolina |                 |
| <b>INSALATA DI PERSICO* E FAGIOLINA</b> Persico - Fagiolina - Giardiniera di verdure alla Julienne  |                 |
| <b>INSALATA APPETITOSA DI FARRO</b> Formaggio - Prosciutto cotto - Olive nere - sedano - Pomodorini - Salsa Tartufata   |                 |
| <b>AGONI* FRITTI DEL TRASIMENO</b> PESCE TIPICO DEL LAGO  |                 |
| <b>PENNE FAGIOLINA, PANNA E GUANCIALE DI CINTA</b>  |                 |
| <b>PICI FATTI A MANO</b> (CON FARINE DI GRANI ANTICHI) <b>AL PERSICO*, FAGIOLINA E POMODORINI</b>   |                 |
| <b>PICI FATTI A MANO</b> (CON FARINE DI GRANI ANTICHI) <b>ALL'AGLIONE</b>   |                 |
| <b>PIZZA ALLA FAGIOLINA Bianca</b> (Mozzarella, Pomodorini, Fagiolina, Persico)   |                 |
| <b>PIZZA ALLA FAGIOLINA Rossa</b> (Pomodoro, Mozzarella, Fagiolina, Persico)  |                 |
| <b>BACCALA* IN UMIDO CON FAGIOLINA E POMODORINI</b>   |                 |
| <b>BISTECCA DI VITELLO</b>  |                 |
| <b>BISTECCA DI SUINO</b>  |                 |
| <b>SALSICCIA</b> (UNA)  |                 |
| <b>FAGIOLINA DEL TRASIMENO</b> (legume lessato e condito in insalata)   |                 |
| <b>PATATE FRITTE*</b>   |                 |
| <b>POMODORI E CETRIOLI</b> (VARIETA ANTICHE DEL TERRITORIO)   |                 |
| <b>BISCOTTI BIOLOGICI ASSORTITI CON VIN SANTO</b> (fatti a mano allo zafferano, all'anice, con nocciole, con farina di farro )  |                 |
| <b>COPPETTA GELATO ALLA FAGIOLINA</b> (PRDUZIONE ARTIGIANALE)   |                 |
| <b>COCOMERO</b> (1 FETTA)   |                 |