

Giardino L'Olivella

WINE, FOOD AND RELAX



Il pranzo del 25 Aprile

Antipasti

Polenta dura con salsiccia, spuntature di Bernabei e pecorino romano DOP
Crocchetta di manzo, maionese alla rapa rossa e verza marinata
Ribollita toscana, panure alle erbe, olio al rosmarino
Focaccia di nostra produzione, porchetta e insalata finocchi e arancia
Involtino di cavolo verza ripieno di carne con panna acida
Torta rustica di carciofi e zabaione agli agrumi

Un primo a scelta

Pacchero con crema di broccolo siciliano, guanciale, panatura di pecorino e alici

Lasagna di carciofi e primo sale (produzione Azienda Agricola Depau), mentuccia e pecorino

Un secondo a scelta

Sovracoscia di pollo agli agrumi, vino bianco, timo e cicoria ripassata
Carciofo alla romana, crema di pecorino e mentuccia, con tortino di patate

Un dolce a scelta

Biscotteria secca artigianale fatta in casa
Fragole e gelato

50 euro (bevande escluse)



La BOX pic nic

Fritto vegetale con maionese all'origano
Lasagna di carciofi e primo sale, mentuccia e pecorino
Focaccia di nostra produzione, corallina tradizionale e crema di uovo sodo/
Focaccia di nostra produzione, uovo sodo e misticanza (variante vegetariana)
Torta rustica ai carciofi, maionese vegana alla mentuccia
Crocchetta di broccoletti, ricotta e curry
Crostone di pane con cicoria e pecorino
Crostata alle fragole e menta

30 euro (bevande escluse)

Azienda Agricola L'Olivella
Via Colle Pisano, 5 Frascati (Rm)
Info e prenotazioni
331 46 06 943
giardinololivella@gmail.com

  giardino_lolivella