

**IN OCCASIONE DELLA PRIMA FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO
MOLISANO CHE SI SVOLGE AD ISERNIA DAL 4 ALL'11 DICEMBRE**

Gastronomia

Inviato da :

Pubblicato il : 29/11/2011 13:52:30

IN OCCASIONE DELLA PRIMA FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO MOLISANO CHE SI SVOLGE AD ISERNIA DAL 4 ALL'11 DICEMBRE

L'Osteria "Ru Paravise" propone per gli amanti di questo tubero i seguenti menù:

dal 4 al 6 Dicembre

menù completo €. 40,00

Antipasto:

Uova strapazzate con grattata di tartufo bianco e paté di fegatino di agnello su crostino di pane e scaglie di tartufo bianco.

Primi:

Gnocchetti al tartufo bianco mantecati con burro al rosmarino.

Secondi:

Costolette di agnello alla brace con verdure saltate e tartufo bianco.

Dolcetti della casa e bicchierino di limoncello.

Acqua e vino rosso o bianco della casa.

Per abbinamento cibo/vino si consiglia:

Purpura – Terra degli Osci – Montepulciano I.G.T. – azienda Cieri – €. 10,00.

Oppure:

Fabellae – Tintilia – D.O.C. –

Dj Majo Norante - €. 20,00

dal 7 all'8 Dicembre

menù completo €. 40,00

Antipasto:

Scarola ripassata con pancetta e pane raffermo con tartufo bianco fresco e frittata con tartufo bianco.

Primi:

Fettuccine all'uovo con funghi porcini e scaglie di tartufo bianco.

Secondi:

Spezzatino di tacchino al tartufo bianco con contorno di patate.

Dolcetti della casa e bicchierino di limoncello.

Acqua e vino rosso o bianco della casa.

Per abbinamento cibo/vino si consiglia:

Purpura – Terra degli Osci – Montepulciano I.G.T. – azienda Cieri – €. 10,00.

Oppure:

Fabellae – Tintilia – D.O.C. –

Dj Majo Norante - €. 20,00

dal 9 all'11 Dicembre

menù completo €. 40,00

Antipasto:

Insalata mista con tartufo bianco, pecorino e funghi champignon, con aceto balsamico e uova sode con tartufo bianco di olio di oliva ai sapori.

Primi:

Crioli con salsa di ricotta, burro e tartufo bianco.

Secondi:

Fetta di capocollo di maiale con tartufo bianco e salsa agrodolce con patate al forno.

Dolcetti della casa e bicchierino di limoncello.

Acqua e vino rosso o bianco della casa.

Per abbinamento cibo/vino si consiglia:

Purpura – Terra degli Osci – Montepulciano I.G.T. – azienda Cieri – €. 10,00.

Oppure:

Fabellae – Tintilia – D.O.C. –

Dj Majo Norante - €. 20,00

Per prenotazioni telefonare al numero 0865 414248