



WEDDING DAY

MENU CAMPAGNOLO

Cialdina di pane carasau con pomodoro fresco
Pane guttiau fritto esposto nelle cordule
Salumi e formaggi locali
tutto accompagnato da sangria della Biada e cocktail alcolico alla frutta

ANTIPASTO

Panade ripiene di carne e verdure
Nidi di polenta alla boscaiola con funghi e formaggi
Zucchine in agrodolce marinate al basilico
Barchette di zucchine ripiene
Culurgiones fritti
Peperoni e melanzane in agrodolce
Funghetti ripieni

PRIMI PIATTI

I ravioli di mamma Gemma
Fregola alla boscaiola

SECONDI

Maialetto arrosto servito su letto di mirto
Brasato al cannonau con bacche di ginepro accompagnato da pinzimonio

DOLCI E FRUTTA

Dolci della casa; raviolini fritti o pardule e frutta di stagione.
accompagnati dai liquori della tradizione; mirto e limoncello, moscato e filuferru

TORTA NUZIALE

Taglio della torta, spumante al calice



Il tutto è accompagnato da Sangria della casa o Spritz

Acqua e vino, sono compresi nel costo del menu. Il menù può essere variato in base alle esigenze e gusti degli sposi.

Via San Francesco 62, 09050 Santa Margherita di Pula, (CA) Tel: +39 070921526 - Mobile: +39 3476513822 - labiadaagriturismo@gmail.com