

Cosa si mangia:

Antipasto:

Salumi assortiti

Primi:

Malfatti di ricotta

Risotto con asparagi

Secondi:

Capretto e punta di vitello al forno
con contorni assortiti

Dolce:

Torta margherita con zabaglione

Vini:

Bianco Pinot

Rosso Gutturnio

Caffè

Prezzo per persona € 20,00

Piatto da Valutare

Punta di vitello al forno

Per 8 persone serve un pezzo di vitello del peso di Kg. 2,00

Disossare e togliere le parti di grasso superfluo.

In una casseruola mettere: burro, uno scalogno, rosmarino, salvia e timo; a parte preparare del brodo.

Mettere a fuoco, salare, rigirare con frequenza e, quando occorre, aggiungere del brodo per mantenerla morbida fino a cottura ultimata.

Servire ben calda.