

# Il periodo della Zucca

LE SPECIALITÀ DI STRAFORNO, CON RICETTE A BASE DI ZUCCA

Abbinamenti consigliati: calice di **Ferrari Brut Perlé** / **Ferrari Brut Rosé Maximum**

**SUPPLÌ ZUCCA E GORGONZOLA** Risotto alla zucca rosolata in padella, gorgonzola, mozzarella  
| 3,5 euro

**STRAFORNOZZO ZUCCA E SALSICCIA** Tasca di pane croccante fatto in casa farcita con zucca e straccetti di salsiccia rosolati in padella  
| 7,5 euro

**FOCACCIATA DOC** Striscette di focaccia Straforno accompagnate da: zucca e Pecorino Romano Dop, parmigiana di melanzane, sugo dell'amatriciana  
| 12,5 euro

**STRA-RIPIENA ZUCCA E PORCHETTA** Focaccia ripiena con zucca rosolata in padella, Porchetta di Ariccia Igp Randolpho Leoni, Pecorino Romano Dop  
| 13 euro

**FOCACCIA ZUCCA E SCAMORZA** Mozzarella, zucca rosolata in padella, scamorza affumicata  
| 11 euro

**FOCACCIA ZUCCA SPAZIALE** Mozzarella, zucca rosolata in padella, guanciale croccante, Pecorino Romano Dop  
| 12,5 euro

**RISOTTO ZUCCA E SALSICCIA** Riso Carnaroli, zucca, salsiccia rosolata in padella, grana (espresso: tempo di cottura 20 min.)  
| 14,5 euro

**BURGER ZUCCA E SCAMORZA** Burger di manzo, zucca rosolata in padella, scamorza affumicata (accompagnato da chips di patate classiche)  
| 150gr 15 euro | 300gr 19,5 euro

