

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

