



# Menù

**cena del 21/06/2014** € 25.00 a persona

**antipasto del Frantoio:**

bruschette miste, lenticchie umbre e ceci umbri

**primo:**

strozzapreti con fave, guanciale e erbe del Subasio

**secondo:**

grigliata mista

**contorno:**

patate al forno con rosmarino

dolce del Frantoio

acqua naturale e gassata

vini in bottiglia:

rosso di Montefalco e

Grechetto dei colli Martani (Cantina Terre de Trinci di Foligno)

caffè



**pranzo del 22/06/2014** € 25.00 a persona

**antipasto del Frantoio:**

bruschette miste, salumi e formaggi locali

**primo:**

lasagne al forno

**secondo:**

brasato al sagrantino

**contorno:**

erbe del subasio

dolce del Frantoio

acqua naturale e gassata

vini in bottiglia:

Assisi Rosso e Assisi Grechetto (Cantina Sportoletti di Spello)

**pranzo del 22/06/2014** € 15.00 bambini da 6 a 12 anni

**primo:**

lasagna al forno o pasta al pomodoro e basilico con olio extra vergine di oliva DOP Umbria

**secondo:**

petto di pollo al forno con insalata

dolce del Frantoio

*La cena e il pranzo verranno serviti al tavolo con piatti biodegradabili, posate in acciaio e bicchieri in Vetro*