

Menù :

- *Coppa con arance bio Nave-
lina*
- *Crescia con gli "scrisciuli" e
prosciutto tagliato a mano*
- *Ciauscolo, salame lardellato e
lonza dell'Az. Mei*
-
- *Polenta di Mais dell' Az.
Demetra con grasso e magro*
- *Pepe di maiale stufato nel
coccio*
- *Braciola e spolpatura alla
brace*
-
- *Contorni del nostro orto*
- *Mix di dolci :*
- *Crostata di pere e sapa,
Ciambellone con vino cotto.*
- *Acqua e vino locale.*

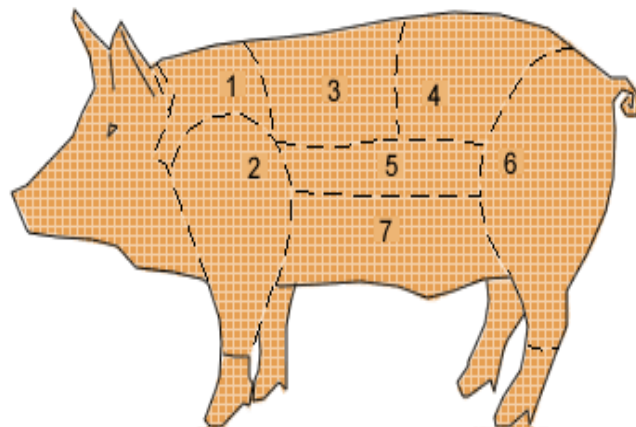
Euro 28.00

Solo su prenotazione

Entro giovedì 2 febbraio.

**Il menù alla carta sarà pre-
sente.**

Le nozze del porco
Cena 3 e 4 febbraio 2012
Agriturismo Agra
Mater



La lavorazione delle carni suine e la preparazione degli insaccati è conosciuta nel dialetto marchigiano col nome di "pista" e da origine a tanti prodotti, alcuni dei quali molto noti; altri, invece, conosciuti solo a livello locale.

Del maiale, praticamente si utilizza tutto.

Agra Mater

Cda Monti 3 Colmurano

Info:info@agramater.com

tel:339.3769357

tel.347.7656096