



PRANZO LONGOBARDO

Apertura con frutta fresca

mele e pere

antipasto

formaggio fresco locale, salsiccia e soppressata lucanica - uova sode - tartine di cren (rafano) - salsa di olive nere e di noci

Primi piatti:

1 - Minestra maritata - mallone millefoglie

2 – lagana e ceci;

Secondi piatti:

- a) maialino
- b) capretto alla brace

Contorno:

favette e cicerchie con cipolla - grattugiata di rafano

Dolce:

ricotta e pera;

Chiusura con frutta secca:

noci e fichi secchi

Vino e acqua

€25,00

© ricerca scientifica per 'Longobard ways across Europe'

a cura di Felice Pastore e Leonardo Lozito

Gruppi Archeologici d'Italia