

AQUAPETRA

R E S O R T & S P A

"LA RILETTURA DI UNA CUCINA SEMPLICE, COMPRENSIBILE,
ATTRAVERSO UNA SINTESI DI TRADIZIONE E MODERNITÀ
E UNA RICERCA MINUZIOSA DI MATERIE PRIME IMMENSE"

LA LOCANDA DEL
BORGIO



L'EXECUTIVE CHEF LUCIANO VILLANI
E TUTTO LO STAFF

VI DANNO IL BENVENUTO

AQUA

RICCIOLA ALLA PIGNA

CALAMARO, MANDORLA E LIMONE

RISO ALLA MARINARA

SPAGHETTINI TIEPIDI AL LEVISTICO,
GAMBERI E PECORINO

DENTICE, BIETA E PEPE

PERA, RICOTTA E NOCCIOLA

- EURO CENTOTRENTA -

Abbinamento vini del sommelier

- euro settancinque pp -

PETRA

BATTUTO DI MARCHIGIANA SANNITA,
RAFANO E PESCHE ACERBE

FUNGHI, PATATE E PINO MUGO

TORTELLI DI ERBE IN BRODO DI CIPOLLA

UOVO FRITTO

AGNELLO LATICAUDA,
CAROTE, ALLORO E CIPOLLA

TIRAMISÙ SOFFIATO

- EURO CENTO -

Abbinamento vini del sommelier
- euro sessanta pp -