

Tradizione è ...

Pasta rigorosamente fatti a mano. Carni, condimenti e metodi di preparazione affondano le radici nelle ricette tramandateci dalle "arzdore" (massaie), ma inalterate dal tempo.

{gallery}tradizione{/gallery}

Gli antipasti sono a base di salumi di nostra produzione e vengono serviti con i tradizionali "pinzin" - caldi, fragranti - accompagnati da marmellate e formaggi molli.

Cappellacci, cappelletti, tagliatelle, lasagne, maltagliati (zguaza barbuz), passatelli, sono fatti a mano - dall'impasto alla forgiatura.

Il ragù di carne è fatto a regola d'arte. Il brodo di cappone allevato in azienda è unico per il suo profumo.

I secondi piatti sono preparati con gli animali di bassa corte (galline, faraone, conigli, anatre) allevati con alimenti sani e naturali. La carne di maiale è la nostra specialità. Dalla classica grigliata, allo stinco e all'ossobuco.

La tradizione, si trova anche nei dolci: La tenerina (a base di cioccolato), la zuppa inglese, la ciambella e i dolci tipici del Natale, Carnevale e Pasqua.