

# OSTERIA DI SAN CESARIO

VINO E CUCINA DELLA CAMPAGNA ROMANA SAN CESAREO - ROMA

PASQUA 2010 NELLA CAMPAGNA ROMANA

LA SORA MARIA E LA SORA ANNA CUCINERANNO PER VOI:

SVOJATURE PASQUALI DE LA CAMPAGNA ROMANA

## LI PRIMI

CAPPELLETTI IN BRODO DE GALLINA RUSPANTE DE PALIANO

RAVIOLI CO LA RICOTTA DE PECORA E LA SPARACINA SERVATICA DE GABII

FINI FINI A PAGLIA E FIENO COR SUGO FINTO DE POMMIDORI DE CORBARA

## LA CICCIA

GAROFONATO DE VITELLA MONGANA

CAPRETTO DE CARPINETO ROMANO BRODETTATO

## L'ERBE

RAPERONZOLI DE PALIANO COR BATTUTO DE AJO SERVATICO E L'ALICI DE CETARA

CARCIOFOLO ROMANESCO CIMAROLO A LA ROMANA

## LI DORCI

DORCI TIPICI PASQUALI DE LA CAMPAGNA ROMANA FATTI DA LA SORA MARIA  
E DA LA SORA ANNA

ER PRIFFE SENZA LE BEVANNE E' DE 80 EURI A CAPOCCIA