

LA FRASCA

MENÚ DEGUSTAZIONE

Selezione di salumi tipici / *Selection of typical cold cuts*
Selezione di formaggi locali / *Selection of local cheese*
Involtini di trippa "assufucat" / *Traditional stewed tripe rolls*
Parmigiana di melanzane / *Aubergine parmigiana*
Baccalà in tempura / *Battered salted codfish*
Cime di rape stufate / *Stewed turnip tops*
Olive fritte / *Fried olives*
Seppie ripiene / *Stuffed cuttlefish*
Panzerotti e pettole / *Fried panzerotti and pettole*
Verdure sott'olio / *Vegetables in olive oil*

Cavatelli con polpo e rucola
Cavatelli with octopus and rocket

Fornello alla fasanese (bombette, salsiccia, ali di pollo e gnumareddi)
Patate al forno e crudité di verdure
Mixed grilled meats (meat rolls, sausage, chicken wings and entrails rolls)
Baked potatoes and raw vegetables

Dolci tipici
Apulian pastries



LA FRASCA

MENÚ DEGUSTAZIONE

Selezione di salumi tipici / *Selection of typical cold cuts*
Selezione di formaggi locali / *Selection of local cheese*
Involtini di trippa "assufucat" / *Traditional stewed tripe rolls*
Parmigiana di melanzane / *Aubergine parmigiana*
Baccalà in tempura / *Battered salted codfish*
Cime di rape stufate / *Stewed turnip tops*
Olive fritte / *Fried olives*
Seppie ripiene / *Stuffed cuttlefish*
Panzerotti e pettole / *Fried panzerotti and pettole*
Verdure sott'olio / *Vegetables in olive oil*

Cavatelli con polpo e rucola
Cavatelli with octopus and rocket

Fornello alla fasanese (bombette, salsiccia, ali di pollo e gnumareddi)
Patate al forno e crudité di verdure
Mixed grilled meats (meat rolls, sausage, chicken wings and entrails rolls)
Baked potatoes and raw vegetables

Dolci tipici
Apulian pastries

