

La Pernice Rossa

osteria

lapernicerossa@libero.it

Grondona
Loc. Chiapparolo 19

Tel. 0143 680189
Fax 0143 680189

Chiapparolo è un piccolo paese di campagna ai piedi dell'appennino, dove la Valle Spinti si apre verso la pianura.

Per raggiungerci: Uscita autostrada A7: casello di Arquata S./Vignole B. Seguire le indicazioni per Arquata e, quindi, Valle Spinti e Grondona. Proseguire per circa 6 km. per svoltare poi a destra in località Chiapparolo.

Il Ristorante - Locale rustico recentemente ristrutturato, ottenuto da una antica casa privata.

Specialità: Estate: pasta fresca, carne alla griglia, torte di verdure. Inverno: ravioli, gnocchi, taglierini, cacciagione, tartufi, funghi.



36



Primavera Gastronomica

Venerdì 23 marzo
ore 20

Tonno in agrodolce con cipolle rosse
Terrina di caprino con asparagi e menta
Frittella di scarola con salsa piccante
Sformatine di fave con fonduta di Montebore

Cherubini all'ortica e aneto con pesto di noci
Nido di tagliolini al timo con ragù di salsiccia e verdure di stagione

Fricassee di coniglio con peperoni all'agrodolce
Manzo in crosta profumata alle erbe aromatiche
Patate novelle al forno

Semifreddo all'amarena e cioccolato con croccante alle nocciole

€ 33,00 a persona, inclusi vini del territorio

Il Menu sarà riproposto Domenica 15 aprile, ore 13

Domenica 14 ottobre

ore 13

Insalata di spinacino, lardo e noci
Rosellina di prosciutto cotto al tartufo
Spiedino di borberina con verdure in carpione
Flan di cardi con bagnetto di acciughe
Tortino di carciofi con patate e porro

Zuppa di funghi con crostoni di fonduta
Fagottini alla zucca con trito di amaretti croccanti

Costolette di maiale ai fichi con purè al finocchietto
Daino in salmì con polenta e salsa di mirtilli

Dolce autunnale del boscaiolo

€ 33,00 a persona, inclusi vini del territorio

Il Menu sarà riproposto Domenica 11 novembre, ore 13

37