



Spoletto Apollinare

In un ambiente rustico elegante si posti della tradizione alleggeriti e propo-
tiva. Un antipasto che esprime la per-
è la Caramella, ossia un fagottino di p-
al forno, farcito con caciotta filante, s-
ta di grana e condito con tartufo sia s-
Dopo tanta creatività, un piatto tradi-
presentato dagli stringozzi, fettuccine
di grano tenero e duro, conditi saltan-
salsa al tartufo. In alternativa i tortell-
tufo accompagnati con le piccole len-
lucio e verdure. Il carré di agnello al
nero è servito su un letto di salsa al ta-
crescionda, dolce preparato con latte
zucchero, cioccolato: è cotto al forno,
di una mousse ed è servita con crema
**Via Sant'Agata 14, Spoleto (PG), tel. 074:
Chiuso martedì. Conto: 50 euro; senza tar-
www.ristoranteapollinare.it**

Sopra: caramella soffziata
alla caciottina con fonduta
di Parmigiano e tartufo. A
destra: lo chef **Michelo
Pidone** con **Gianna
Gradassi**, titolare.

