

MENU' DI CAPODANNO 2015

APERITIVO DI FINE ANNO

ANTIPASTO DI MONTAGNA:

- Prosciutto, salame, lonza e mortadella di Campotosto
- Tagliere di pecorini d'Abruzzo classici e aromatizzati alle erbe selvatiche
- Ricotta di pecora con patè di peperoncino e miele e di pomodori verdi
- Fagioli "carnacioni" alla santoreggia montana
- Verdure del nostro orto sott'olio e alla griglia

PRIMI PIATTI:

- Farro con salsa di zucca, patata "turchese" e robiglio
- Tagliolini farro e solina con salsa di ceci di Capitignano, pachino e finocchietto selvatico

SECONDI PIATTI:

- Arista di maiale al forno con salsa di mele limoncelle e castagne
- Vitella tartufo e funghi porcini

CONTORNI:

- Patate al forno
- Cicoria
- Insalata

BEVANDE

- Vino Montepulciano d'Abruzzo cantina "Tollo" e cantina "Rasicci"
- Vino Trebbiano d'Abruzzo cantina "Tollo"
- Acqua in brocca naturale e leggermente frizzante

COTECHINO E LENTICCHIE DI S.NUNZIO

TORTA RIPIENA

MISTO DOLCI DI FINE ANNO

CAFFE' E LIQUORI DELLA CASA ALLE ERBE

SPUMANTE E BUON ANNO NUOVO!

**LA SERATA SARA' ACCOMPAGNATA DALLA COMPAGNIA
DI "PEPPE E IL SUO ORGANETTO"**