

Agriturismo "La Canestra"

MENÙ DI CAPODANNO 2016

Antipasti:

Taglieri di salumi e formaggi:

prosciutto e salame della casa
pecorini d'Abruzzo classico e aromatizzati alle erbe, zafferano, olive e mosto d'uva con patè di pere
Ricotta fresca di pecora con patè di peperoncino e miele (Az. Agricola Marronaro Pizzoli AQ)

L'orto in tavola:

verdurine dell' orto in agrodolce
insalata di farro "Triticum Dicoccum Vitreo" con sott'aceti della casa

I nostri legumi:

robiglio, pancetta e erbe aromatiche su bruschettine di solina
fagioli carnagioni, porro, scalogno, santoreggia e finocchietto selvatico;
fagiolotte cò li zampitti

Primi piatti:

tagliatelle alla chitarra (di grano solina e saragolla autoprodotti)
con salsa di Ceci di Capitignano, finocchietto selvatico e pachino

ravioli ripieni di ricotta, nocciole e timo ai funghi porcini

Secondo piatto:

coscio di maiale al forno a legna con salsa di mele antiche e castagne

Contorni:

patata "Turchesa" e patata "Viola"
cicoria e pastinache
insalata di verza viola con mele, noci e arancio

cotechino con lenticche di S.Stefano di Sessanio (Az. Agricola Ettore Ciarrocca)



Misto dolci della casa

Vino Montepulciano D'Abruzzo (Cantina Tollo CH)
Liquorini della casa

**Il pasto sarà accompagnato da pane di solina
A mezzanotte spumante e buon anno nuovo!**

Prezzo/persona 50,00 €