



Menù di Capodanno 2017

Antipasto "sapori di montagna"

Affettato di prosciutto Amatriciano tagliato a mano, salame di pecora, salsicce di maiale

Tagliere di pecorino Mascionaro, pecorino allo zafferano e alle noci

Ricotta di pecora di Mascioni (Campotosto) con salsa di peperoncino e miele

Bruschette di pane di grano antico "Solina" con patè di Pastinaca di Capitignano alla santoreggia

Insalata di farro

Fagioli "carnascioni" di Capitignano alle erbe aromatiche

Melanzane grigliate

Zucchine sott'olio

Peperoni in agrodolce



Primi Piatti

Ravioli con ripieno di ricotta, nocciole e timo con salsa di funghi porcini e tartufo

Tagliolini di grani antichi "saragolla, solina e senatore cappelli" con salsa di ceci di Capitignano, finocchietto selvatico e pomodorini pachino

Secondo Piatto

Coscio di maiale arrosto con mele antiche

Contorni

patate al forno

cicoria di campo e pastinaca

Dolci misti della casa

Torta ripiena

Sbriciolata di ricotta e cioccolato

Farringa di mele cotogne e uva con mele cotogne sciroppate



Caffè;

Liquori della casa alle erbe

Vino Montepulciano D'Abruzzo e Trebbiano "Cantina Tollo"

Aspetteremo poi l'arrivo della mezzanotte con lenticchie di Cagnano e cotechino fatto in casa accompagnati da musiche tradizionali abruzzesi.

Spumante "pecorino e passerina" e buon anno nuovo!

Un cenone a base di piatti tipici della tradizione contadina, la cena sarà accompagnata da **pane di solina** preparato in maniera tradizionale e cotto in forno a legna, **gli ortaggi, i legumi e i cereali impiegati nella preparazione dei piatti sono coltivati in maniera biologica dall'agriturismo o da altre aziende agricole dell'aquilano**; anche le carni provengono da animali allevati allo stato brado in azienda o da allevatori locali.