

Menù di Capodanno

Degustiamo la biodiversità della nostra terra

Antipasti:

- affettati della casa con pomodori verdi sott'olio e peperoni in agrodolce;
- pecorini abruzzesi classici e aromatizzati con erbe e fiori della montagna accompagnati dai nostri legumi (robiglio, ceci di Capitignano, fagioli carnascioni);
- ricotta e giuncata (azienda agricola "La mascionara") con salsa di pere invernali in agrodolce e patè di peperoncino e miele;
- guancialetto all'aroma di castagne;

Primi piatti:

- gnocchetti all'ortica ai sapori di bosco;
- tagliolini di farro "spelta" e solina con salsa di ceci di Capitignano al profumo di finocchietto selvatico;

Secondi piatti:

- manzo al forno con cipolline e carote accompagnato da patate "turchesa";
- coniglio alle erbe aromatiche con zafferano di Navelli e pastinache;
- insalata invernale;

Dessert: crema pasticcera al limone con ferratelle di farro e mele cotogne;

Vino Montepulciano d'Abruzzo; Liquori alle erbe;

Festeggiamo la mezzanotte con musica, giochi, "lenticchie e cotechino", dolci tradizionali e spumante!

Buon Anno nuovo!