

Cenone di Capodanno 2012

Antipasto:

- affettato montanaro
- ceci di Capitignano e castagne
- fagioli carnacioni
- pecorini classici e aromatizzati
- formaggi di mucca freschi con salsa di pera e patè di peperoncino e miele

Primi piatti:

- Farro vitreo in chicchi con salsa di robiglio e salsiccia
- Chitarra alle tre farine (farro, solina e mais quarantino di montagna) ai funghi porcini e tartufo

Secondi piatti:

- cosciotto di pecora tonnato al forno a legna accompagnato da cicoria e pastinaca;
- girello di vitella con cipolla bergamasca, carotine e patate "turchesa"

Dolci:

- rolo di pan di spagna con pera e cioccolato;
- farringa con la mela cotogna;

Bevande:

Vino Montepulciano e Trebbiano d'Abruzzo

- torroni aquilani, dolci secchi tipici e liquori alle erbe aromatiche;

Ad allietare la serata improvvisazioni musicali di chitarre, ciaramelle e organetto

A mezzanotte come da tradizione assaggio di lenticchie e cotechino e spumante

Buon anno nuovo!!!!