

# A CAPODANNO LA CANESTRA VI PROPONE



## *un cenone*

a base di piatti tipici della tradizione contadina, comprendente

**Antipasto a base di:** *verdure, affettato misto, legumi*

**Primi piatto:** *Farro vitreo con salsa di robiglio, Tagliolini alle tre farine* (farro spelta, solina e grano duro) con *ricotta e zafferano*

**Secondi piatti:** *Agnello disossato e arrotolato alle erbe*  
*Prosciutto di maiale con castagne al profumo di ginepro*

**Contorni:** *Verza, patate arrosto, insalata mista*

**Dessert:** *Dolci della casa* cotti al forno a legna  
*Liquori* fatti in casa, **caffé**

la cena sarà accompagnata da **pane di solina**, preparato in maniera tradizionale e cotto al forno a legna, e **vino Montepulciano d'Abruzzo**.

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 e da allevatori locali.

**Aspetteremo poi *l'arrivo della mezzanotte***  
**accompagnati da *musiche tradizionali e vin brulé***



**Festeggeremo infine**  
**l'arrivo del nuovo anno**  
**con le lenticchie di Cagnano Amiterno**  
**e cotechino, spumante e con un bel falò**

**prezzo: 50,00 Euro**