

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