

Menù di Capodanno

Antipasto:

- ~ Affettato della casa (prosciutto e salumi)
- ~ Melanzane e peperoni grigliati
- ~ Ceci di Capitignano e castagne al profumo di rosmarino
- ~ Fagioli carnacioni alla santoreggia
- ~ Pecorino classico e ricottine di Campotosto e Anversa degli Abruzzi aromatizzate alle erbe
- ~ Ricotta di pecora fresca con patè di peperoncino e miele

Primi piatti:

- ~ Farro in chicchi con salsa di robiglio
- ~ Fettuccine di grano "solina" ai funghi porcini
- ~ Ravioli ripieni di ricotta, nocciole e timo con salsa di pomodoro e erbe aromatiche

Secondi piatti:

- ~ Cosciotto di maiale al forno con mele di San Pietro (varietà locale) accompagnato da purè di pastinaca
- ~ Vitella con crema di zafferano di Navelli (Aq) e cicoria ripassata

Dessert: Torta di pere e cioccolato, farringa prugne e mele e dolci secchi della tradizione abruzzese

Bevande: Vino Montepulciano e Trebbiano d'Abruzzo

Liquori digestivi alle erbe, caffè

A mezzanotte lenticchie e cotechino e spumante!

Buon anno nuovo!

I piatti proposti nel menù, in linea con la filosofia dell'azienda, nascono dalla volontà di valorizzare la tradizione gastronomica locale.

Pertanto:

- sono preparati utilizzando i cereali, i legumi, la frutta e gli ortaggi coltivati nei nostri terreni in maniera biologica;
- hanno come ingredienti antiche varietà di piante in grado di offrire sapori e aromi ormai sempre più rari;
- sono lavorati in maniera artigianale, sulla base di antiche ricette contadine sapientemente rielaborate;
- utilizzano carne, uova, e latticini provenienti dalla nostra fattoria o, laddove non sia possibile, da quelle limitrofe che garantiscono metodi di allevamento naturali.

Azienda Agrituristica

LA CANESTRA