

Menù cenone di Capodanno 2019

APERITIVO

Il Cocktail Guavritz accompagnato da

Mini panino con porchetta, zucca grigliata e verza

Tartufino di formaggio di capra con noci, cotognata allo zenzero

Mini burger tartare di manzetta prussiana con pomodorini confit e basilico

ANTIPASTO

Stecco "Etrusco" di Chianina frollata 60 giorni con purè di sedano rapa e tartufo pregiato di Norcia

Tempura di verdure e maionese al lime

Parmigiana di gobbi con mozzarella di bufala, pomodoro (delle nostre conserve) e pesto di erbe aromatiche

PRIMI

Gnocchi croccanti con fonduta di parmigiano 24 mesi e tartufo pregiato di Norcia

Agnolotti di faraona con ceci di Colfiorito, rosmarino e "sugo ristretto di arrosto"

SECONDI

Maialino arrosto, patate novelle sotto la cenere ed erbe di campo ripassate in padella

Zampone artigianale con purè di lenticchie di Castelluccio di Norcia e chips di topinambur

DOLCE

Mousse al cioccolato fondente 70% con cubetti di pera al cartoccio e briciole di biscotti

Semifreddo al tiramisù

Crostatina al limone con frutti di bosco e salsa di lamponi

BEVANDE

Pecorino Tarà Tenuta Cocci Grifoni

Rosso di Montepulciano cantina Avignonesi

Moscato d'Asti Palás Michele Chiarlo

LO STESSO MENU' ANCHE SENZA GLUTINE

65 euro
