



LA PREMIERE

Capodanno 2019

Perle di melanzane con cuore di bufala su coulis di datterini
Strudel di sfoglia salato con patate, pancetta e provola affumicata
Ricottine di pecora con crema di marroni di Viterbo e scaglie di mandorle
Taglieri del norcino
Piccole omelette dello chef con broccoli romaneschi e pomodorini datterini

Polentine di grano saraceno con sfilacci di manzo
Medaglioni ricotta e spinaci con vellutata di zucca, taleggio e speck
Mezzo pacchero di Gragnano con carciofi romaneschi e fonduta di pecorino

Guanciola di maialino brasata alle erbe aromatiche
Stracotto di manzo al Cesanese

Broccoletti ripassati con pomodorini datterini
Patate novelle al forno

Assortimento di dolci natalizi

Pandoro, panettone e selezione di torroni artigianali

La tradizione

Cotechino e lenticchie di Castelluccio

Dalla cantina

Falanghina - Chianti
Acque minerali
Prosecco per brindisi finale



Cena Buffet
60 €
a persona