

# MENU CAPODANNO 2018 (cena servita)

## *Antipasto*

*Prosciutto crudo di Norcia*

*Piccola quenelle di ricotta di pecora con crema di marroni e mandorle tostate*

*Finocchiona Toscana e spianata Romana piccante*

*Pecorino "km 0" Fiocco del Terminillo stagionato in grotta*

*Trancetto all' uovo con funghi e tartufo nero di Norcia*

*Castelletto di verdure gratinate*

## *Primi Piatti*

*Millefoglie croccante con radicchio trevigiano, taleggio e speck croccante*

*Mezzo pacchero al ragù bianco di vitella, pomodorini disidratati e pesto di rucola*

## *Secondi piatti e contorno*

*Arrosto di cinta senese ai profumi di bosco*

*Reale di manzo brasata alle erbe con salsa alla senape antica*

*Patate al forno con pomodorini datterini e olive taggiasche*

## *La tradizione*

*Cotechino e lenticchie di Castelluccio*

*Assortimento di dolci di fine anno al centrotavola*

*Acqua minerale e naturale*

*Vino bianco e rosso*

*Spumante*