

MENU CAPODANNO 2018

Antipasto al tavolo

Piccola burrata salentina fumé su letto di rucola, pomodorini confit e scaglie di mandorle tostate

Crostino di polenta con stracotto di manzo alle erbe aromatiche

Primi Piatti

Trofietta con ragù bianco di vitella, pesto di zucchine romanesche in fiore e taleggio

Raviolo con ricotta di pecora ed erbe di campo su vellutata di zucca, amaretti e speck croccante

Secondo Piatto & contorno

Tournedos di cinta senese con riduzione al Sagrantino e granella di pistacchi di Bronte

Flan di scarola, olive e pinoli

Dolci della tradizione

Torrone bianco e nero

Pandoro

Panettone

Dalla cantina

Vino bianco Falanghina

Vino rosso Chianti

Coca cola

Acque minerali

Brindisi finale

Spumante dolce S. Orsola