



Menù di San Silvestro

Zuppetta di lenticchie augurali e tartufo nero

Petto d'anatra affumicato su letto di valeriana all'aceto balsamico e arancio

Torretta di melanzane al forno

Delizia di carciofi con salsa al parmigiano

Risotto "La Pila Vecia" di Ferron ai Funghi Porcini

Taglierini fatti a mano al pecorino di fossa "Beltrami"

Brasato di Chianina al Sagrantino secco di Montefalco

Purea di patate

Semifreddo al Torroncino e Grand Marnier con cioccolato fuso

Il bianco: Grechetto dei Colli Martani Az. Agraria Italo Di Filippo (vino biologico)

Il rosso: Sangiovese dell'Umbria Az. Agraria Italo Di Filippo (vino biologico)

Il brindisi di fine anno: Moscato d'Asti docg

Caffè

€ 70,00