



Menù di San Silvestro

Zuppetta di lenticchie augurali e tartufo nero

Cestino al crudo di Norcia con robiola e rucola

*Crostino caldo di polenta ai funghi porcini
Delizia di carciofi con salsa al parmigiano*

Risotto "La Pila Vecia" di Ferron al Sagrantino secco di Montefalco

*Cappellacci di ricotta e zucchine alle mandorle tostate e pecorino di fossa
di "Beltrami"*

*Filetto di maiale avvolto con lardo di Cinta Senese
su letto di pecorino fuso e pera caramellata*

Semifreddo al cioccolato e fragole fresche

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