



Menù di San Silvestro

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

Zuppetta di lenticchie augurali e tartufo nero

Sformatino di carciofi con salsa al parmigiano

"Fagianetti" fatti a mano in brodo di Fagiano

Taglierini fatti a mano al pecorino stagionato in fossa da "Vittorio Beltrami"

Stinco di vitello al Vino Santo con cipolline e patate in agrodolce

Semifreddo al Grand Marnier e mandorle al 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

Assisi 31 dicembre 2019

€ 75.00