



# Menù Cenone del 31 Dicembre 2016

Prosecco di benvenuto e Arancino alla “ cacio & Pepe “

## Antipasti:

Filetto di Salmone fresco affumicato agli agrumi con insalatina di carciofi ;

Alici ripiene di patate e Pesto di basilico , fatto in casa ;

Tortino di carciofi con cuore caldo di Taleggio su Fonduta di Parmigiano  
Stravecchio ;

Polpette di “Secreto Iberico “ in salsa di Amatriciana e pecorino Dop

## Primi:

Ravioli ( fatti in casa ) farciti di Spigola ,in salsa di pomodori datterini e  
basilico ;

Tonnarelli tirati a mano “alle 3  
carni “-manzo,agnello e vitella- ,con porcini e scaglie di pecorino romano ;

## Secondo.

Filetto di maiale di Cinta Senese con salsa all’arancia e insalatina di campo  
Carciofi e puntarelle alla Romana

## Dessert

Strudel di mele e cannella ,servito con gelato artigianale alla vaniglia

Dolcetti tipici delle Feste Natalizie

Spumante ...

... & dopo la mezzanotte... Cotechino con lenticchie ...& ...ricca

Tombola con premi

Acqua vini in abbinamento ,spumante e caffè



€ 75,00