

Menù Cena servita 2018

Antipasto

Prosciutto crudo di Norcia

Piccola quenelle di ricotta di pecora con crema di marroni e mandorle tostate

Finocchiona Toscana e spianata Romana piccante
Pecorino "km 0" Fiocco del Terminillo stagionato in grotta
Trancetto all'uovo con funghi e tartufo nero di Norcia

Castelletto di verdure gratinate

Primi piatti

Millefoglie croccante con radicchio trevigiano, taleggio e speck croccante
Mezzo pacchero al ragù bianco di vitella, pomodorini disidratati e pesto di
rucola

Secondi piatti e contorno

Arrosto di cinta senese ai profumi di bosco
Reale di manzo brasata alle erbe con salsa alla senape antica
Patate al forno con pomodorini datterini e olive Taggiasche

La tradizione

Cotechino e lenticchie di Castelluccio
Assortimento di dolci di fine anno al centrotavola

Acqua minerale e naturale

Vino bianco e rosso

Spumante

Menù a buffet 2018

Bellavista di prosciutto di Norcia

Focaccine dello Chef

(radicchio e arrosto di tacchino, tonno, pomodoro e rucola, Praga affumicato e Montasio)

Strudel salati

(patate e pancetta, broccoli e luganega)

Porchetta di Ariccia artigianale con focaccine

Piccole omelette con verdure di stagione

Taglieri di salumi del norcino e dadolata di modenese

Cous cous con catalana di verdure croccanti e sfilacci di tacchino

Ricotte di pecora fumè con rucola e pomodorino ciliegino

Millefoglie croccante con radicchio trevigiano, taleggio e noci

Mezzo pacchero con ragù bianco di vitella, pomodorini disidratati e pesto di rucola

Cosciotto di cinta senese brasato alle erbe aromatiche

Stracotto di manzo al cesanese con verdure

Patate sabbiate

Cicoria di campo strascicata con pomodori

Verdure gratinate con pane profumato

Lenticchie e cotechino

Dolci della tradizione e torroni artigianali

Il tutto servito con pane di Lariano e focaccia genovese

More info: [Capodanno Residenza Castelverde](#)