

*Cenone di fine anno
2016*

Speciale menu alla carta

per iniziare:

Gran fritto vegetale

*Insalatina di carciofi con scaglie di
Parmigiano Vacche Rosse 24 mesi*

*Uovo bio San Bartolomeo, in camicia su vellutata
di lenticchie di Onano presidio Slow Food*

*Staglieri di sapori e rarità della Tuscia con
salumi di coniglio leprino*

primi piatti di pasta stesa e lavorata a mano:

Tagliolini al tartufo nero della Tuscia

*Pappardelle al farro bio Serpepe con ragù di coniglio e
finocchietto selvatico*

Lasagna con ragù d'anatra e castagne

Ravioli di patate viola al persico reale e zest di arancio

secondi per continuare:

*Coscio di faraona farcito con patate vitelotte
e chips di carciofi*

*Costolette d'agnello con panatura alle erbe mediterranee
con puntarelle di campo*

*Tagliata di Angus argentino Pacheco con lardo di
mangalitzza e tartufo nero della Tuscia*

*Bocconcino di fritti di baccalà pescato qualità Refresco e
maionese artigianale alla Nocciola*

*Dolci proposte
per un nuovo anno*

Bis sapori di bigné con cioccolato fondente caldo

*Pannacotta alla vaniglia con con
salsa di cachi e castagne*

*Crostata di frolla al farro con ricotta di capra e
composta di lamponi dei Monti Cimini*

*Panetto caldo di pan-brioche artigianale con
zabaione al Moscato d'Asti*

Degustazione di cioccolato presidio Slow Food

*Vini dolci al calice consigliati in abbinamento
(chiedere al personale)*