

SAPORI DI FINE ANNO



- Crema di ceci con porcini e pancetta croccante
- Soufflé al pecorino della Laga e noci con emulsione balsamica al miele di castagno
- Riso "Saltato" alle erbe fini con fonduta di caciotta allo zafferano
- Tagliolini con guanciale e radicchio, gocce di pesto di mandorle e pecorino secco
- Prosciutto fresco all'imperiale in crosta di frutta secca con patata duchessa
- Tradizionale zuppa di lenticchie con zampone
- Delizia di chantilly al cioccolato con pere al rum
- Frutta di S. Silvestro
- Caffè
- Vini: Montepulciano d'Abruzzo doc
- Spumanti Asti e brut per brindare al 2010

€ 40,00

Info e prenotazioni:

Ristorante Antico Cantinone: 0861.250881/248863 - 335.5651112

La Locanda del Pompa: 0861.569011 - 335.5651112



- Tortino di patata brisé con cuore di formaggio caprino e verdure invernali su salsa di pomodori passiti
- Cappelli di prete al taleggio con tartufo nero
- Tagliatelline al radicchio con guanciale e pesto di frutta secca con veli di pecorino stagionato
- Coniglio nostrano farcito alle noci con verdura strascinata
- Bocconcini di agnello alle erbe aromatiche in crosta di sfoglia fragrante con patate
- Tradizionale zuppa di lenticchie con zampone
- Fonduta al cioccolato con crema inglese e pistacchi e Ricotta fresca casereccia "Conciata"
- Frutta di S. Silvestro
- Caffè
- Vini: Montepulciano d'Abruzzo doc
- Spumanti Asti e brut per brindare al 2010

€ 40,00