



Menu Natale

Il Vol Au Vent, la Pralina di Zucca Gialla e il Prosecco

Il Nostro Antipasto di Natale

La crema di latte al Tartufo, la Mousse di fagiolo nero con crostino di pane alla zucca e fonduta di "Roschetta", Il Marcetto, Il Coglione di Mulo, La Galantina, Il Prosciutto Crudo di Maiale Nero, la Dolce Forma di Bufala, Il Bocconcino di Vitellino Soffocato in crosta di Pane, Le Pallott Cac' e'ov

Il Brodo e La Crispella

Il Cavatello

Cavatello di Grano Solina con Cime di rapa ed Erborinato Caprino "Affinato"

Il Raviolo

Raviolo di Ricotta Fresca Fatto a Mano con Pomodoro a Pezzetti, Melanzane e Pecorino D' Abruzzo

**Il Filetto di Maialino in Crosta di Guanciale
al Montepulciano D'Abruzzo
con La Patata Petalosa e La Cicorietta di Campo**

Il Composè di Frutta e Dolci Natalizi

Olio Abbinato: Az. Agr. Tocco D' Italy Extravergine Monovarietale di Tocolana.

Vini abbinati : Az. Agr. Tocco "In Vite Veritas" Montepulciano D' Abruzzo

Bollicine: Az. Agr. Biologica Tenuta Arabona

Caffè Amari e Dolcetti di Credenza