

Residenza Castelverde

MENU' A BUFFET

Cenone di capodanno 2019

Petali di prosciutto di Norcia

Ricotte di pecora fumè con rucola e pomodorino ciliegino

Taglieri di salumi del norcino e dadolata di modenese

Orzotto con sfilacci di tacchino, rucola e radicchio trevigiano

Piccoli trancetti all'uovo con verdure di stagione

Tronchetto di porchetta di Ariccia artigianale

Piccole schiacciate al rosmarino

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

Millefoglie croccante con broccoli romaneschi e speck valtellinese

Pacchero di Gragnano con carciofi romaneschi e fonduta di cacio e pepe

Cosciotto di cinta senese brasato alla senape antica

Guanciola di maialino brasata alle erbe aromatiche

Patate al forno con pomodorini e olive taggiasche

Cicoria di campo strascicata

Lenticchie e cotechino

Dolci della tradizione e torroni artigianali

Dalla cantina

Falanghina

Chianti

Acque minerali