



Menù Capodanno 2018

Antipasto

Controfiletto di manzo marinato e cotto lentamente con misticanza aromatica, porcini, toma d'alpeggio e olio all'arancio

Primi Piatti

Tagliolini verdi al ragu' bianco di vitello e pioppini con ricotta infornata

Cappellacci ripieni di tartufo nero e stracchino saltati al burro con bacon affumicato e patate allo zafferano

Secondi Piatti

Carrè di maiale arrostito alle erbe aromatiche con spicchi di patate al rosmarino e composta di mele verdi

Stinco di vitello brasato con tortino al radicchio e carciofi ripassati in padella

Cotechino con lenticchie di Colfiorito

Dessert

Mousse al mascarpone con biscotto alle noci e salsa moka

Vini

*Sangiovese Rubicone I.g.t. "Locanda Antiche Macine"
(SOC AGR MONTALBANO di Semprini Marco e C. Santarcangelo)
Albana dolce "Marachella"
(AZ. AGRICOLA MURATORI di Borghi)*

Caffè e digestivi

€ 50,00 Ristorante Agriturismo

€ 70,00 Sala Eventi con musica dal vivo (min 8 persone)

Menu' Macinino € 20,00/25,00 bambini (fino ai 12 anni)

Tagliatella al ragu', hamburger e patatine ,dessert

Per info e prenotazioni:

tel. 0541/627161 – mobile 3473855498 e-mail: info@antichemacine.it