

CENONE DI CAPODANNO in LUNA ROSSA
Inno alla biodiversità 31 dicembre 2010

MENU

Antipasti Saperi dei Presidi

- 1) Entree dei 4 presidi
bruschettina di pane sesamo e salsa di olive nere di Ferrandina
bruschettina di pane casereccio con falde di melanzane rosse di Rotonda
bruschettina di pane casereccio integrale con rondelle di Pezzente in pignata
bruschettina di pane alle olive con Podolico in caldo
- 2) Involtini di vitello Podolico ripiene di cappelle di porcini su cacioricotta lucano a filo d'olio di maiaitica delle calanche
- 3) Sformato di patate di montagna con pistacchi e asparagi della Val d'Agri
- 4) Cestino di piccolo pane di memoria antica a filo di ogliarola

Primi piatti

- 1) Risotto bio con falde di porcini burro di bufala e scamorza affumicata
- 2) Cavatelli con salsa di noci e tartufo lucano

Secondi piatti

1. Calotte di arance di Rabatana ripiena di tocchi di maiale con mosto cotto
2. Cosciotto di agnello del Pollino con olive nere di Ferrandina fritte al finocchietto

Piatto del buon augurio

- 1) Salsiccia lucana con lenticchie

Dessert

Crema di ceci e cioccolato in crespella di "carosella"
Spumante lucano e panettone
Vino Luna Rossa

€.80.00