



# *Cenone di Capodanno 2019*

## **ANTIPASTI "CASA BRUNORI"**

*Fantasia di salumi dell'eccellenze Umbre*

*Spiedino della fortuna con pecorino e uva al gusto di  
miele d'acacia*

*Bruschette all'olio novello di nostra produzione e al salmone*

*Parmigiana di gobbi*

## **PRIMI PIATTI**

*Ravioli fatti in casa farciti con orata*

*Risotto al castelmagno nocciole cannella e Sagrantino*

## **SECONDI PIATTI**

*Torretta di persico in crosta di patate di Colfiorito e  
pomodorino pachino*

*Filetto di maialino al Sagrantino di Montefalco accompagnato  
da fichi caramellati*

## **PIATTO FINALE**

*Lenticchie della fortuna con cotechino*

## **DOLCI**

*Dolce di San Silvestro a sorpresa della tradizione Umbra*

## **VINI**

*Bianco: Grechetto Umbria della cantina Dionigi*

*Rosso: Rosso di Montefalco della cantina Dionigi*

*Brindisi di Mezzanotte con fuochi d'artificio e uva propiziatoria*

# *Agriturismo Casa Brunori*