



La Locanda
Agriturismo Bio

Cerchio tel. 086378214 cell.3338747098 www.agriturismolalocanda.it

CENONE CAPODANNO 2011



**tombolata con premi di prodotti locali,
finalino pirotecnico e musica al pianoforte
MENU' dell'Abruzzo Montano**

Antipasto: Prosciutto, salsiccia seccata, formaggio pecorino di Forme, fritti di verdure grigliate e ripiene al forno, insalata di farro e ceci di Montereale;

Primi: ravioli in salsa di noci e zafferano de L'Aquila, pappardelle di farro integrale al ragù;

Secondi: agnello cacio e ova, arrosticini alla brace, zampone e lenticchie di Castel del Monte;

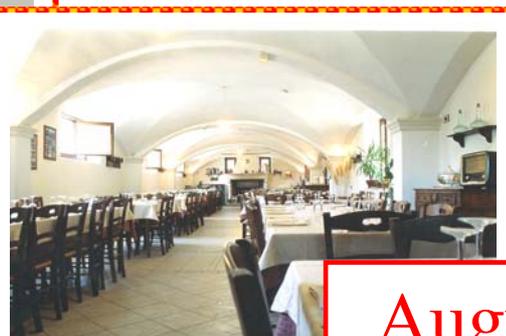
Contorni: patate del Fucino al forno e carote IGP dell'Altopiano del Fucino, insalata alle mele limoncelle di Cerchio;

Bibite: vino novello biologico dell'azienda e montepulciano d'Abruzzo, spumante;

Frutta e dolci: buffét di frutta secca, frutta di stagione e dolci misti della tradizione



€ 70,00



Auguri!



Cenone di Capodanno 2008

Svolgimento della serata:

la cena avrà inizio alle ore 21.00-21.30, durante il corso della serata saranno servite le portate indicate nel menu, tra una portata e l'altra si eseguirà la **“tombolata di fine anno”** dove si estrarranno i numeri relativi al terno, quaterno, cinquina e tombola, le vincite saranno premiate tutte con **cesti imbanditi di prodotti** agroalimentari (vino, salumi, formaggio pecorino, marcello, marmellate, miele e prodotti derivati, frutta di stagione e altro) rigorosamente prodotti dall'Agriturismo "La Locanda" e da altre aziende agricole locali. La serata sarà allietata da **musica e canti** eseguiti al pianoforte e con la partecipazione degli ospiti presenti. **La mezzanotte** sarà scandita dagli scoppi degli spumanti stappati e dal **finalino pirotecnico** che sarà eseguito fuori all'aperto. La serata proseguirà con una portata di **lenticchie e zampone** simbolo e auspicio di prosperità economica accompagnata sempre da musica e canti d'insieme.

Con l'auspicio di riuscire tutti ad assaporare insieme in questa occasione solo la parte più genuina della nostra esistenza, rivivendo i valori delle antiche tradizioni e degustando gli antichi ed autentici sapori locali che hanno accompagnato da sempre la vita sociale del posto, auguriamo a tutti
un

Buon Anno 2011