



BORGO LANCIANO
RESORT & SPA

Cenone di Fine Anno

(Ingresso nella Sala Imperiale delle feste ore 20.15)

Ore 20.45 Inizio Cenone

Antipasti

Piatto inverso: lenticchie, patate e salsicce

Flan di broccoletti, crema di burrata, alici del Mar Cantabrico, polvere di pomodoro, pane Guttiau

La nostra selezione di prosciutto: Jamon iberico de Bellota 36 mesi, pecorino di fossa di Sogliano del Rubicone, miele di acacia dell'azienda Bio Bianchi di Fabriano e ovetto strapazzato al tartufo nero

Primi

Mezze maniche Mancini con baccalà, olive taggiasche e pomodoro San Marzano

Cappellacci ripieni di ricotta e carne serviti con funghi porcini, polvere di gota e santoreggia

Secondi

La nostra catalana di crostacei: scampo del Tirreno, mazzancolle dell'Adriatico e gambero rosso di Mazzara del Vallo servita con rucola, pomodorini confit e cipolla di Cannara stufata.

Faraona disossata, ripiena al forno con castagne, uva, erbe selvatiche e cavolo viola

Frutta

Frutta portafortuna

Dolci

Panettone, pandoro e torrone di Camerino

Brindisi di mezzanotte con spumante brut & dry

Bevande incluse

Acqua minerale

Vini Bio: vino verdicchio Enricale Doc e Sangiovese Barbarello Igt

Caffè