

*...Poi a pranzo nel tinello,  
sorseggiando un buon vinello  
gustan tutti patatine  
pollo arrosto e insalatine,*

*e spaghetti con il pesto  
col ragù, o se fan presto  
ed ancora ne rimane  
un risotto col salame,*

*formaggini con le erbe,  
frittatine a fette a fette,  
uova lesse, del prosciutto,  
cavolfiori con lo strutto,*

*dense zuppe di fagioli,  
con i ceci o da soli.*

*Pesciolini in frittura  
Con contorno di verdura,  
Cotta o cruda non importa  
E poi dolci d'ogni sorta.*

*Ciambelline al cioccolato  
Di canditi uno sfornato  
E budini al caramello,  
Di uva passa un secchiello.*

*Noccioline, spagnolette,  
Ananas, mele renette,  
Pere, fichi e mandarini,  
Gelatina sui crostini.....*



## Menù di Capodanno

**Buon Anno nuovo!**



Filastrocche.it vi regala il Menù per il cenone di Capodanno!  
Ecco come realizzarlo: stampate su un cartoncino questa pagina, ritagliate la copertina del menù e piegatela a metà. Realizzate a mano o con l'aiuto del vostro computer l'elenco dei piatti che servirete durante il vostro cenone. State attenti: il vostro menù deve essere di misura un po' più piccola della copertina che vi regala Filastrocche.it. A questo punto piegate a metà anche il vostro menù e inseritelo all'interno della copertina. Volendo, fissate tra loro copertina e menù con l'aiuto di un cordoncino rosso.