

...Poi a pranzo nel tinello,
sorreggiando 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 erbette,
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.

Nocciole, 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.