

PRANZO 1 GENNAIO



SAREMO APERTI CON UN PERCORSO GASTRONOMICO CHE COMPRENDE:

7 antipastini come riportato nel nostro menù à la carte
Aperitivo di benvenuto
Prosecco con tarallini sugna e pepe di nostra produzione.

CENTROTAVOLA

Zuppetta di scarole e fagioli rivisitata, Bracioline al ragù Napoletano,
Pasticcio di zucchine, Polpetta al vino bianco, Involtino di peperoni gratinato,
Salumi del territorio Irpino e Casertano, Ricotta di Bufala.

1 PRIMO a SCELTA

Il nostro Pacchero alla Genovese come da tradizione.
(Cottura lenta con cipolle di Montoro)
Rigatone al ragù bianco di carne, con ricotta salata.
Fusillo ai quattro pomodorini: datterino giallo, rosso, ciliegino e San Marzano

SECONDO

Grigliata di Suino: salsicce, pancettone, filetto, e insalata mista .
(Visita il menù alla carta per alternativa carne.)

DESSERT A SCELTA

Pastiera, Caprese al cioccolato, Cheesecake al limone,
Scomposta di mille foglia chantilly all'amarena.

Bevande: Acqua Natia, Minerale, Vino Rosso e Bianco da 75cl.
Calcoliamo per 4 persone: 2 bott. acqua e 1 bottiglia di Vino.
(Aglianico e Falanghina di Roccamonfina - Campania)
Escluso bibite gassate.

COSTO A PERSONA 40,00 euro

COMPRESO COPERTO E SERVIZIO.

Nb Possibilità di scelta menù à la carte con varie selezioni di carni.



TENUTA SAN LORENZO
EVENTI, RICEVIMENTI, BANQUETING