

# PRANZO 25 DICEMBRE



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**

Minestra Maritata, Pizza rustica di Scarole  
Broccoletti alla Monachina, Zuppetta di Fagioli alla Maruzzara ,  
Braciolette alla Genovese  
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)

Tortellini in brodo di Cappone  
Rigatone al ragù e ricotta di bufala .

## **SECONDO**

Brasato di Vitello con patate al rosmarino.

## **DESSERT A SCELTA**

Pastiera, Caprese al cioccolato, Cheesecake al limone,  
Scomposta di Mille Foglia con 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 50,00 euro**

COMPRESO COPERTO E SERVIZIO.

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



TENUTASANLORENZO  
EVENTI, RICEVIMENTI, BANQUETING