

PRANZO 26 DICEMBRE



SAREMO APERTI CON UN PERCORSO GASTRONOMICO CHE COMPRENDE:

Aperitivo di benvenuto

Prosecco con tarallini sugna e pepe di nostra produzione.

CENTROTAVOLA

5 assaggi di antipastini:

Zuppetta di scarole e fagioli rivisitata, Parmigiana di melanzane

Zuppetta forte di Pioppini al datterino,

rosso e giallo con guanciaie e crostino croccante

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)

Pappardella dello chef con Fantasia di funghi freschi e speck.

Rigatone al ragù e ricotta di bufala.

SECONDO

Grigliata di Suino: salsicce, costine, e filetto, con insalata croccante mista.

(Visita il menù alla carta per alternativa carne.)

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 40,00 euro

COMPRESO COPERTO E SERVIZIO.

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