

Menù 1

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

ZUPPA AI PORCINI, FRITTELLE E BRUSCHETTE CON OLIO EVO

CASARECCE CON NOCI TOSTATE E FUNGHI PORCINI

SCIALATIELLI CON JULIENNE DI VERDURE PACHINO E RICOTTA DEL CILENTO

MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PATATE ALLA CONTADINA

MOZZARELLA

SPIEDINI DI FRUTTA CON BUFFET DI DOLCI E CASCATA DI CIOCCOLATO

TORTA

€ 45,00

Menù 2

APERITIVO AL TAVOLO

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

FANTASIA DEL GOLFO (Zuppa ai porcini, sauté di cozze e vongole)

SCIALATIELLI CON SPECK, RADICCHIO E PORCINI

FUSILLI AVELLINESI AI FRUTTI DI MARE CON TOSTATO AL LIME SU LETTO DI
CREMA DI PEPERONI GIALLI

INVOLTINO D'ORATA ALLA LATTUGA CON CAPPERI E ACCIUGHE

JULIENNE D'INSALATA

MOZZARELLA

FRUTTA IN CIALDA CON GELATO

TORTA

€ 45,00

Menù 3

APERITIVO AL TAVOLO

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

FANTASIA DEL GOLFO (Zuppa ai porcini, sauté di cozze e vongole)

RAVIOLI SPECK E BRI CON POMODORINI DEL VESUVIO, PORCINI E RICOTTA DEL CILENTO

FUSILLI AVELLINESI AI FRUTTI DI MARE CON TOSTATO AL LIMONE SU LETTO DI CREMA DI ZUCCHINE

FILETTO DI BRANZINO, INSALATA, CAPPERI, ACCIUGHE E COLATURA DI ALICI DI CETARA SU LETTO DI SPAGHETTI AGLIO E OLIO

SORBETTO AL LIMONE

CARRE' DI MAIALINO ALLE CASTAGNE IN PASTA SFOGLIA (polenta con mantecato di baccalà)

MOZZARELLA

BUFFET DI DOLCI CON SPIEDINI DI FRUTTA E CASCATA DI CIOCCOLATO

TORTA A SCELTA

AGLIANICO CONCA ROSSO CANTINA PODERI FOGLIA

FALANGHINA CONCA BIANCO PODERI FOGLIA

€ 60,00
