

Tenuta
COSCIA

€40

2019

1 GENNAIO CAPODANNO

L' INTRATTENIMENTO...
dello chef con finger e bollicine

L'ANTIPASTO...
Tortina di carciofi e carciofi fritti
su crema di patata viola
e spuma di pecorino laticauda

I PRIMI PIATTI...
Taglioli con cappone, cavolo nero
e provolone del monaco DOP

Ravioli all'uovo ripieni di brasato di vitellina
con emulsione di zucca al rosmarino e noci tostate

IL PIATTO PRINCIPALE...
Majale razza casertana con duxelle di funghi
su fonduta di caciocavallo, stratificazione di patate e porro

LA FRUTTA
fresca e secca

IL DOLCE
Lingotto al torroncino e cioccolato fondente 55%

A CURA DELLO CHEF
Simone De Stefano

Tenuta COSCIA
via Fusco 15, Squille di Castel Campagnano CE
tel 0823.176.45.51 - cell 330.44.77.11