

*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