

€
50

MENU PASQUA 2018

L'aperitivo di benvenuto dal buffet
con tapas e finger food

start ore 13.00

ANTIPASTI

La selezione di salumi di maialino Casertano
con formaggi locali e confettura home made

Il cubotto di caciocavallo croccante con insalatine di campo
asparagi e salsa all'uovo

la minestra di Pasqua in brodo di gallinella
di maiale e fiori di borragine

PRIMO

I quadrotti ripieni di brasato d'agnello con vellutata di cipolotti,
piselli di baccello salsa di pecorino

SECONDI

La vitellina ripiena con pancetta e provolone del monaco DOP
cotta a bassa temperatura servita con cianfottina di ortaggi

Le costine di agnello alla brace con dressing
al balsamico e timo fresco servito con julienne di carciofo

DESSERT

L'oro di Napoli: Mousse di pastiera al profumo di agrumi
con biscotto al pistacchio glassata al cioccolato
variazione di cioccolattini

Vino Pallagrello Nero de L'Ape e il girasole

Simone De Stefano
S. Chef De Stefano



Tenuta
COSCIA