

€
50

MENU

PASQUETTA 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 casatiello salame e pecorino
come vuole la tradizione

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

PRIMO

I fusilli campani all'uovo mantecati con asparagi,
guancia e fonduta di cacio

SECONDI

Il maiale Casertano cotto per 36 ore riduzione di aglianico,
spuma di caciocavallo e nocciole servito con carciofo

Il roll di agnello Laticauda speziato servito
con patate novelle arrosto

DESSERT

La pastiera classica con salsa di vaniglia
variazione di cioccolattini

Vino Pallagrello Nero de L'Ape e il girasole

Simone De Stefano
Chef



Tenuta
COSCIA