



Menù

Cena di Carnevale

Sabato 22 febbraio 2020

Entrée Arlecchino

*Sinfonia di Paestum,
Bocconcino e ricottina di bufala,
Involtino di prosciutto con grissino croccante
Ventaglio di verdure grigliate*

Scrigno di Venere su vellutata di San Marzano

Sfera di manzo con patate saporite e verdure saltate

Dessert

Semifreddo alle pere e ricotta

Dolci tipici di carnevale

Dalla Cantina:

Vini: Alta Crìrem IGP Falanghina

Alta Crìrem IGP Aglianico





Menù

Pranzo di Carnevale
Domenica 23 febbraio 2020

Entrée

Antipasto

Polpettina dello Chef

Lasagna alla cilentana

*Filetto di maialino in crosta di pane
con patate duchesse*

Mosaico di frutta con gelato alla vaniglia

Dolci tipici di carnevale

Dalla Cantina:

Vini: *Alta Crirem IGP Falanghina*
Alta Crirem IGP Aglianico

