



# 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 verdurine 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 Cirem IGP Falanghina*  
*Alta Cirem 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 Cirem IGP Falanghina*  
*Alta Cirem IGP Aglianico*

