



Menu carne

Aperitivo di benvenuto

succhi di frutta, spumante brut,

birre artigianali, finger food

A buffet

Formaggi tipici locali, treccia di mozzarella, bocconcini di mozzarella di bufala,

ricottine al miele, budino di caciocavallo del Matese, salumi vari

(prosciutto crudo, salsiccia di maialino nero casertano), fritti di pesce,

verdure miste in tempura, fiori di zucca ripieni, rustici e focacce, crostata di formaggio,

strudel di verdure, pani e grissini

Finger food

Verdure dell'orto in agrodolce, parmigiana di melanzane al cucchiaino,

vellutata di patate del Matese con tartufo estivo, guazzetto di zucchine e basilico con spuma di ricotta,
involtino di peperone e pecorino fresco, baccalà mantecato

insalata di lingua di vitello

I crudi

vitello (o bufalo) tonnato, terrina di agnello, involtino di pollo

Primi piatti

Fusilli con ragoût bianco d'agnello

Mezzi paccheri farciti di ricotta con ragù di verdure

Secondo piatto

Filetto di vitellone con salsa al Pallagrello nero + Contorni di stagione

Frutta

Dessert (a buffet)

Tenuta Torellone

Dolci in finger food (millefoglie al cucchiaio, spuma di nocillo e cioccolato,

mousse al cioccolato, biancomangiare con frutti di bosco, meringhe all'anice

estratto di limone con olio d'oliva, crostata di frutta e crema pasticciera).

Sei torte della tradizione.

Torta augurale