



## Il Menù ad Antica Dimora ai Lecci

Prezzo: 110,00€

### Aperitivo di Benvenuto

bollicine, punch e soft drink

bocconi in punta di dita:

delizie rustiche servite a giro braccio

### Antipasto a buffet

il casaro: selezione di pecorini, caciocavallo di grotta, caciotte di pezzata rossa aromatizzate, mozzarella di bufala campana DOP, bocconcini affumicati di provola di Agerola, selezione di confetture e mieli

il salumiere: prosciutto crudo stagionato in grotta, salsiccia stagionata di maialino nero casertano, coppa di maiale di Martina Franca, mo salumi di prima scelta e olive Caiazzane

il fornaio: grissini stirati a mano, pane classico alle noci, alle olive, focacce della tradizione, treccioni di pan brioche

terramare: polipetti alla Luciana, insalatina di seppia, piselli e mentuccia selvatica, catalana di gamberi con cipolline di Alife marinate all'affumicato e cuoppo di calamari e baccalà pallagrello nero, insalatina estiva di farro con pesce spada

### Primi piatti

elicone al ragù bianco di maialino da latte, fonduta di parmiggiano reggiano stagionato 30 mesi, crumble di tarallo napoletano

risotto ubriaco al pallagrello nero, radicchio, pecorino di Carmasciano e caviale di aceto balsamico riserva

### Secondi piatti

carpaccio scottato di angus Miguel Vergara Vergara, misticanza di campo, fiori di capperone e terra di

olive Caizzane

## Dessert e bevande

selezione di piccola pasticceria della tradizione napoletana

delizia al limone, sfogliatelle ricce frolle, babà napoletano, crostatine alla frutta, cannoli siciliani, e

angolo delle torte ( caprese, millefoglie, ricotta e pera, cremoso al c ioccolato e mandorle

caramellate e cheesecake vari gusti)

torta di pan di spagna a tre piani decorata con fiori freschi dell'evento o con decoarzioni a scelta da

preventivare a parte