



Menù Luxury

Prezzo: 120,00€

Aperitivo di benvenuto

Bollicina Donna Antonia, Cocktail alcolici e analcolici

Tartine brisè, Mini burger, Tris di montanarine

Percorso enogastronomico con degustazione in bottaia del Taurasi DOCG 2019

Angolo dei salumi

Cascata di Prosciutto crudo DOP, Sopressata con pane tipico, Salsicette di Cinghiale, Rosetta di bresaola e rucola, Spiedini con pancetta croccante e ciliegine di bufala, Cubetti caldi di Bologna

Angolo dei formaggi

Forma di Parmigiano in bellavista, Ricottine salate dolci, piccanti e aromatizzate, Treccione di Bufala al taglio, Caciocavallo irpino impiccato su fettina di pane tipico, Caciotta di formaggio al tartufo, Miele e Confetture da abbinare

Angolo del fornaio

Pane Bianco, Integrale, alle Erbe aromatiche, al Sesamo, ai 4 Cereali, alle Noci e alle Olive, Grissini.

Primi Piatti (due a scelta)

Fagottini di crespelle ai funghi su letto di crema di gorgonzola e noci

Tortelli di patata e pancetta con burro e salvia

Risotto ai funghi porcini e tartufo su cialda di parmigiano

Paccheri al ragù di baccalà

Maccaronara con ragù alla montemaranese con una grattugiata di ricotta salata

Secondi Piatti (uno a scelta)

Filetto alla Wellington annegato nella salsa all'aglianico con patate novelle

Filetto di maialino lardellato al miele con patate e cipolle caramellate al vino rosso

Filetto di branzino con spuma di topinambur e crumble di taralli

Frutta di stagione

Torta

La Cantina

Spumante Donna Antonia, Taurasi DOCG 2019, Irpinia Aglianico DOC 2020

Le bevande

Acqua naturale e minerale, bibite a scelta, caffè e digestivi