



Menù Gold

Prezzo: 100,00€

Aperitivo di benvenuto

Bollicina Donna Antonia, Cocktail alcolici e analcolici
Tartine brisè, Mini burger, Vol-au vent mousse di mortadella e ginger-lime

Angolo dei salumi

Prosciutto crudo DOP 24 mesi riserva, Involtini di bresaola e caviale di limone balsamico, Pancetta Grossetti e cialda croccante, Cubetti caldi di Mortadella favola Gran riserva a punta di coltello

Angolo dei formaggi

Forma di Parmigiano Reggiano in bellavista, Fantasie di ricotte affinate, Mozzarella di Bufala DOP Campana mozzata a mano, Formaggio Moliterno pecorino IGP canestrato e stagionato con confetture

Angolo del fornaio

Pane Casareccio, Treccine alle Erbe aromatiche, al Sesamo, ai 4 Cereali, alle Noci e alle Olive
Benvenuto in sala passando dalla bottaia con degustazione del Taurasi DOCG 2019 abbinato alla Bubaccia con Lardo di Nero casertano, caciocavallo irpino e miele

Primi Piatti (uno a scelta) preparato in sala a vista

Risotto ai funghi porcini, zafferano e formaggio pecorino Moliterno
Mezze maniche con carbonara di carciofi e guanciale
Paccheri antiche tradizioni di Gragnano con crema di friarielli napoletani, salsiccia di suino nero casertano e fonduta di caciocavallo irpino

Secondi Piatti (uno a scelta)

Filetto di maialino casertano lardellato e stecato alla birra, purea di topinambur e porcini trifolati
Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con riduzione di Taurasi su cremoso di patate di

Avezzano, broccoli aprilatico e tartufo

Frutta di stagione

Torta

La Cantina

Spumante Donna Antonia, Taurasi DOCG 2019, Irpinia Aglianico DOC 2020, Greco di Tufo DOCG 2021

Le bevande

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