



Menù Taurasi

Aperitivo

Fingeer di baccala, gambero pastellato in salsa di avocado, ventaglio di manzo rucola e grana, riso di venere con gambero al lime, le quiche lorraine

L'angolo della friggitoria: Cuppitiello con alici, gamberetti e calamaretti, zeppola del pescatore, crocchette di melanzane, fiori di zucca in pastella.

L'angolo del fornaio: Focaccine espresse al forno a legna con olio di frantoio pomodorini e verdure di stagione, le quiche lorraine, strudel di scarola, crostini di mais e champignon.

L'angolo del golfo: Spiedini di pesce, pesce spada marinato agli agrumi, trancio di salmone con rucola e cipollina, insalata di polpo e patate in salsa citronette gamberi in salsa cocktail, padella di rame con couscous ai sapori di mare, tocchetti di astice in bella vista, ostriche al limone, cannolicchi al graten

L'angolo del casaro: Gemma di bufala, ricottine in fuscella, fonduta di carmasciano

Antichi sapori: O pere e musso con finocchi e olive, finger di baccalà

Antipasti

Tagliatelle di seppia con dadolata di salmone su frutta esotica e sala agli agrumi

Primi piatti

Paccheri con rana pescatrice e vongole

Cavatelli con fiori di zucca guanciaie e tarufo

Orecchiette mantecate nella ½ forma di grana

Secondi piatti

Dentice in crosta di patate con gamberi al Greco di Tufo

Sorbetto

Millefoglie di manzo con porcini e fonduta di caciocavallo con patate al rosmarino

L'angolo della norcineria:

Prosciutto di nostrano al coltello, coppa al taglio berkel

Guanciale al pepe nero, soppressata tipica irpina

L'angolo del braciere:

Caciocavallo impiccato con crostoni di pane casereccio, selezione di arrosticini, controfiletto di manzo, quadrotti di mortadella, salsicce e pancetta cotte esprese su brace di quercia con freschezze dell'orto

Dessert e Bevande

Fantasie di frutta

Torta

Buffet di dolci

Bomboloni alla crema, zucchero filato, cascata al cioccolato, carretto del gelato

Confettata

Vini: tenuta cav. Pepe

Vino rosso: terra del varo

Bianco: coda di volpe bianco di bellona

Bollicine: oro spumantre