Coda di Volpe-menù serale

Aperitivo

Finger di mare: polpo arricciato in salsa citronette, riso di venere con gambero al lime, canapes, le quiche lorraine

L'Angolo della friggitoria: gambero pastellato in salsa di avocado, zeppole del pescatore, raviolo fritto su crema di pomodoro, fiori di zucca su vellutata di piselli

L'Angolo del fornaio: focaccine espresse al forno a legna con olio di frantoio e pomodorini , ventaglio di manzo con rucola grana e riduzione di aglianico

L'Angolo del golfo: spiedini di pesce, padella di rame con sapori di mare, pesce spada all'arancio, insalata di baccala su crema di peperone e chips di patata viola, Cuppitiello con alici, gamberetti e calamari

L'Angolo del casaro:Gemma di Bufala, fonduta di carmasciano, ricottine in fuscella.

Primi Piatti

Trofie con rana pescatrice e vongole

Caramelle di ricotta con porcini e tartufo

Secondi Piatti

Turbante di spigola su crema a limone con gamberi al greco di tufo

Sorbetto

Formaggio stagionato in grotta servito con miele di castagno

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 espresse su brace di quercia con freschezze dell'orto

Dessert e Bevande

La Collina Eventi

Fantasie di frutta

Torta

Buffet di dolci

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

Vini:Tenuta Cav. Pepe

Vino rosso : aglianico

Bianco:falanghina

Spumante : Oro-valdobiadene

Vini:Tenuta Cav. Pepe

Vino rosso : Aglianico terra del varo

Bianco:Coda di volpe Bianco di Bellona

Spumante : Oro