

# FERRAGOSTO

---

MENU DEGUSTAZIONE A CURA DELLO CHEF

Selezione di Salumi 'O Majale razza casertana con formaggi del territorio e confettura homemade

Carpaccio di vitellino scottato con valeriana, noci, lupini, dressing allo zenzero

Fusilloni di Gragnano IGP mantecati con zucchine striate, guanciaie e provolone dolce

Filetto di maiale in manto di melanzane, cremoso di parmigiana di melanzane, salsa di mozzarella di bufala con millefoglie di patate e polvere di basilico

Anguria e melone

Capresina al limone con crema di mascarpone e frutti rossi

TENUTA COSCIA  
via Fusco 15, Squille di Castel Campagnano

Per informazioni e prenotazioni  
tel. +39 335.102.24.33  
E-mail: info@tenutacoscia.it

