

## MENU' DEGUSTAZIONE

A cura dello chef **Simone De Stefano**

### Entrée

Selezione di Salumi o'majale razza Casertana con formaggi del territorio e confettura home Made

Pralina di melanzana frita su cremoso di provola affumicata e salsa ai 2 pomodorini

Ravioli di scottona con zucca, pancetta e noci tostate

Vitellina da latte in crosta di provolone del Monaco Dop con gallette di patate, zucchine e salsa al greco di tufo

Frutta di stagione

Babà napoletano con crema pasticciera alla vaniglia e fragoline di bosco

### ANTIPASTI

Nostra selezione di salumi di "O Majale"  
Variazione di formaggi  
Manzetta e provolone del Monaco DOP  
Bufala Dop  
Caciocavallo e arachidi

### INSALATA

Insalata rustica  
Insalata light

### PRIMI

Spaghettoni della nonna: zucchine e sciurilli  
Scialatielli alla finta parmigiana  
La genovese nei ravioli  
Paccheri e O'Majale  
Pasta, pecorino e bufalo

### SECONDI

Maiale porchettato  
Bistecca  
La Tagliata  
La Grigliata  
A' Parmigiana

### FRUTTA

La Frutta fresca di stagione  
Tagliata di frutta fresca con salsa alla vaniglia e mandorle tostate

### DESSERT

Tiramisù 2.0  
Sinfonia di Cioccolato  
Capresina  
Baba' alla bufala  
Tortino caldo  
Dolce Estate

*Tenuta*  
**COSCIA**