

**Menu degustazione Ottobre 2019
a cura dello chef Simone De Stefano**

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

Sformato di funghi porcini spuma di grottone
e perlage di tartufo

Pasta di Gragnano IGP con guanciale, cipolla di Alife,
pomodori e pecorino

Maialino arrosto alla mela annurca e birra artigianale
con cavolo viola brasato

Dolce Autunno
Cake alle noci e nocillo, gelè di caramello salato, mousse
alla frutta secca pralinata e salsa al cacao

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

Spaghettone 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