

Menu degustazione Gennaio 2020
a cura dello Chef Simone De Stefano

Entrée

Tagliere della nostra selezione di Salumi 'O Majale
con formaggi del territorio e confettura home made

Zuppa del casale ai profumi invernali

Cortecce acqua e farina con Salsiccia,
brunoise di zucca e provolone del Monaco Dop

Brasato di manzo con polenta nera
e rosmarino con riduzione di aglianico

Deliziosa alla crema di bufala, pere e noci 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

Spaghettoni della nonna: zucchine e sciuilli
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

Tenuta
COSCIA