

Tenuta COSCIA

Entrée dello Chef

Antipasto

Selezione di Salumi 'O Majale razza Casertana
con formaggi del territorio e confettura home
Made

Lenticchie, castagne e briciole di pane raffermo

Primo

Gnocchetti di semola con pesto di broccoli,
guanciale e arachidi tostate

Secondo

Filetto di maiale ai porcini con il suo fondo
ristretto al pallagrello rosso e scalogno, flan di
zucca e fonduta di caciocavallo del Matese

Dolce

Tortino pere e cioccolato
fondente 55% con
zabaione e salsa di vin cotto

☎ tel. 335.102.24.33 | www.tenutacoscia.it

