

T E N U T A
COSCIA

I MENU

delle Feste

aprile\maggio\duemilaventi



INFO & PRENOTAZIONI
335 69382321

menu Domenica delle Palme

ANTIPASTO

La Selezione di salumi "O Majale" Razza Casertana di nostra produzione, accompagnato da formaggi del territorio, ricottina e confetture home made

Lingotto croccante di caciocavallo su insalatina di campo, verdure in agrodolce e sferificazione di aceto balsamico

PRIMO

Strascinati di semola mantecati con genovese di maialino Casertano e tartufo nero del Matese

SECONDO

Rollè di Tacchino bordato di pancetta, e la sua salsa, ripiena di mozzarella su cremoso di polenta e lingotto croccate di patate

DESSERT

Babà napoletano con mousse di ricotta di bufala profumata all'arancia e salsa alla cannella

baby

ANTIPASTO

Prosciutto crudo e mozzarella

PRIMO

Gnocchetti mantecati con coulis di pomodorino e salsa di mozzarella

SECONDO

Sovracoscia di pollo croccante con chips di patate e salse artigianali dello chef

DESSERT

Tartelletta panna e nutella

ADULTI 40 escluso alcolici
BAMBINI 20

menuPasqua

ENTREE DI BENVENUTO DELLO CHEF CON BOLLICINE

Mini Frittatina di pasta con spuma di mozzarella

ANTIPASTO

La Selezione di salumi "O Majale" Razza Casertana di nostra produzione, accompagnato da formaggi del territorio, ricottina e confetture home made

Mini tortano campano ad alta idratazione su salsa di pecorino

Minestrina 'Mmarinata tradizionale in vasocottura

PRIMO

Ravioli ripieni di mozzarella, mantecati con guanciale croccante e crema di piselli

SECONDO

Cubotto di maialino aromatizzato al pallagrello e la sua salsa, con scarola marinata e crumble alle nocciole

OPZIONE DISPONIBILE SU RICHIESTA

Agnello marinato alla brace con patate novelle

DESSERT

Mini pastiera tradizionale del nostro Pastry Chef e fantasia di ovetti

baby

ANTIPASTO

Prosciutto crudo e mozzarella

PRIMO

Gnocchetti mantecati alla Sorrentina

SECONDO

Entrecote ai ferri con chips di patate

DESSERT

Tartino al cioccolato

ADULTI 50 compreso nel menu 1 calice di vino a persona

BAMBINI 25 Compreso Animazione
porzione di Agnello € 15

menu Lunedì in Albis

ENTRÉE DI BENVENUTO DELLO CHEF CON BOLLICINE

Mini Magnum di patate con pistacchi e mortadella

ANTIPASTO

La Selezione di salumi "O Majale" Razza Casertana di nostra produzione, accompagnato da formaggi del territorio, ricottina e confetture home made

Mini quiche pasqualina con salsa al Cacio

Minestrina Mmarinata in vasocottura

PRIMO

Gnocchetto di semola mantecato con guanciale "O Majale", cipolla di Alife, coulis di pomodorino e salsa al basilico

SECONDO

Rollè di pollo ruspante, bordato con pancetta, ripieno di mozzarella su cremoso di carciofo, chips croccanti e salsa al Barbera

OPZIONE DISPONIBILE SU RICHIESTA

Agnello marinato alla brace con patate novelle

DESSERT

Mini pastiera tradizionale del nostro Pastry Chef e fantasia di ovetti

baby

ANTIPASTO

Prosciutto crudo e mozzarella

PRIMO

Gnocchetti mantecati alla Sorrentina

SECONDO

Entrecote ai ferri con chips di patate

DESSERT

Tartelletta con mousse alla nocciola

ADULTI 50 compreso nel menu 1 calice di vino a persona

BAMBINI 25 Compreso Animazione
porzione di Agnello € 15

menu 25Aprile

ANTIPASTO

La Selezione di salumi "O Majale" Razza Casertana di nostra produzione, accompagnato da formaggi del territorio, ricottina e confetture home made

Girello di vitello al gusto rosa su insalatina di campo, dressing al pomodorino e lupini

PRIMO

Panciotti ripieni di bufala con crema di carciofi e chips croccanti

SECONDO

Pancetta di maialino cotto a bassa temperatura aromatizzata al Falerno, cremoso di mela, cavolo viola marinato

DESSERT

Ricotta e pera destrukturata con salsa al Cointreau

baby

ANTIPASTO

Prosciutto crudo e mozzarella

PRIMO

Gnocchetti mantecati alla Sorrentina

SECONDO

Cotoletta e patatine

DESSERT

Crostatina al cioccolato

ADULTI 40 escluso alcolici

BAMBINI 20

menu IMaggio

ANTIPASTO

La Selezione di salumi "O Majale" Razza Casertana di nostra produzione, accompagnato da formaggi del territorio, ricottine e confetture home made

Mini burger casertano con genovese e nocciole

PRIMO

Cortecce con Ragoût di scottona, verdure croccanti e coulis di pomodoro giallo

SECONDO

Filetto di maialino rosolato in padella con cicoriella saltata, crumble alle mandorle e salsa alla birra

DESSERT

Panna cotta con coulis di fragole, gel alla menta e crumble alla vaniglia

baby

ANTIPASTO

Prosciutto crudo e mozzarella

PRIMO

Pennette al pomodoro

SECONDO

Cotoletta e patatine

DESSERT

Tartelletta con mousse alla nocciola e panna

ADULTI 40 escluso alcolici

BAMBINI 20