

MENU

CENA NATALE 2019

APERITIVO

Bocconcini di baccalà fritto su letto di
broccoletti e pomodorini secchi

ANTIPASTO

Culatello del Matese e struppolo ripieno

PORTATA PRINCIPALE

Tortelloni ripieni di grottone e melannurca su
fonduta di formaggi, melanzane e pistacchio

Medaglione di manzo cotto a bassa
temperatura con scarola ripassata e salsa con
porcini

DESSERT

Ananas con tortino al cioccolato

BEVANDE

vino Aglianico La Guardiense, spumanti, caffè e
amari

