

————— Ristorante —————

ESPERIENZE DI GUSTO

Pranzo Napoletano
a base di ricette partenopee

APERITIVO D'ACCOGLIENZA CON FINGER A PASSAGGIO

Spumante metodo classico DUBL "Feudi di San Gregorio"

—
PLACÉ

ANTIPASTI

Fiano di Avellino "Feudi di San Gregorio" 2016

Gattò di patate della tradizione Partenopea
in fonduta di caciocavallo podolico

La Parmigiana di melanzane

—
PRIMO PIATTO

Taurasi "Feudi di San Gregorio" 2011

Ziti "Pastificio Gerardo di Nola"
al ragù di Re Ferdinando

—
SECONDO PIATTO

Taurasi "Feudi di San Gregorio" 2011

Pancia di maialino nero Casertano cucinata lentamente a bassa
temperatura, friarielli in aglio olio e peperoncino e salsa al Taurasi

—
DESSERT

Limoncello

La reinterpretazione della Sfogliatella Napoletana

Coccole finali

Piccoli Babà, piccole Sfogliatelle e piccole Graffe Napoletane

Acqua, Vini, caffè

Buon appetito

