



Menu Gennaio

€45,00 per persona per sei portate

Benvenuto

'Tavolozza di pecorino di Picinisco' -
Frutta di capperò
La montagna sul un biscotto

Antipasti

Baccalà Mantecata, puree di bieta, uova di quaglie in cenere di porri e tortilla di polenta
Crocchette di coda di manzo, crema di cavolfiori e sauté di cavolo bruxelles con guanciale
Carpaccio d manzo in crosta di pepe con 'remoulade' di sedano rapa, nocciole tostate e melograno
Uova in cocotte, fonduta, spuma di patate e tartufi neri pregiati

Minestre

'la maritata' Verza, maiale e brodo di prosciutto con lenticchie
Minestra 'ribollita' di fagioli cannellini d'Atina e cavolo nero

Primi

Tortelli di fonduta di scamozza e caciocavallo, Lamelle di carciofi, pomodorini e ricotta salata
Risotto al Cabernet d'Atina, salsicce e formaggi Blu di Val di Comino
Maltagliati di farro con patate, verza e formaggi di toma della valle
Tonnarelli al ragù di maiale nero casertano in bianco con broccoletti e pecorino

Secondi

Brasato di guancia di manzo con puree e verdure invernale
Salami di faraona con castagne, salsa di funghi porcini e rosti di patate
Tagliata, chips e salsa tartare
Gallinella di maiale cotto in tegame

Dolce

'Crumble' di mele, pere e marmellata di visciole con frutta secca, miele e gelato di ricotta
Cioccolato fondente con salsa di caramel mou e gelato di nocciole
Cheesecake al ribes e gelato di ribes e kefir
'Sticky toffee pudding' con datteri e gelato alla vaniglia

