Entre di benvenuto finger food e prosecco.

Antipasti:

Flan di porcino e fonduta di toma

Tacos con stracotto di manzo coleslaw e cipolla rossa stufata

Cubotto di zucca porcino grigliato brie e cialda di guanciale

Bocconcino di manzo porchettato con riduzione al vino rosso

Carpaccio di manzo marinato con aceto di mele e miele, su puntarella

Polenta fritta carciofo crok e crema al castelmagno

Primi piatti:

Risotto al broccolo romanesco, taleggio dop, luganica e zest di limone.

Tagliolino al ragù bianco di faraona, finferli, castagne e riduzione al marsala.

Secondo:

filetto di maiale lardellato sfumato allo cherry su cipolla borrettana in agrodolce.

Dolce:

strudel di mele su crema inglese

Acqua pane caffè amaro della casa vino rosso primitivo di Puglia, vino bianco pecorino D'Abruzzo.

Ad Uso Interno