

Giugno e luglio continuano i menù fissi del territorio "tutto compreso"

APERITIVO 1à portata sempre inclusa

Pizzelle di pasta cresciuta

Spumante di Falanghina

ANTIPASTI 2à portata

◦ *Polpo e patate, cozze*

◦ *Caprese con bufala ruchetta e pomodorini datterino*

◦ *Uova a occhio di bue con scaglie di tartufo estivo "scorzone"*

PRIMO 3à portata

◦ *Scialatielli allo scoglio vivo*

◦ *Scarpariello con salsiccia e provola all'acqua*

◦ *Carbonara al tartufo*

SECONDO 4à portata

◦ *Grigliata mista tonno rosso, salmone e seppia*

◦ *Salsiccia, porchetta e pancetta con provola grigliata*

◦ *Tagliata di Fassona ruchetta uvetta e Tartufo*

Contorno

◦ *di patate fresche a chips*

DESSERT 5à portata (1 a scelta)

◦ *Babà Napoletano panna e amarene*

◦ *Delizia al limone Sciù al pistacchio e frutta*

◦ *Babaronata con crema Chantilly*

ACQUA + VINO 1/4

Fiano di Avellino o Piedirosso Campi Flegrei

4 Portate tutti giorni escluso sabato sera, domenica e festivi **25,00**

5 portate tutti i giorni. **30,00**

Coperto, acqua, vino, caffè e parcheggio sempre inclusi