



TOUR OPERATOR E AGENZIE 2018/2019

Menù con piatti, ricette, ingredienti e sapori del territorio
Pesce Carne Tartufo

Siamo posizionati a circa 80 metri dall'ingresso principale della Reggia, nel cuore del centro storico. Il menù elencato è studiato per i gruppi numerosi in visita allo splendido Monumento. Si distinguono e fanno la loro differenza da sempre per la loro qualità, freschezza e preparazione tipica da trattoria, assolutamente senza precotti e rispettando con precedenza assoluta i prodotti tipici del territorio, dal pesce che offre il golfo di Napoli, alla mozzarella di bufala, uno dei migliori prodotti della nostra terra, fino all'acqua minerale ed il vino, le eccellenze "Fiano di Avellino" ed il "Piedirosso campi Flegrei".

Esso è dedicato a

GRUPPI ORGANIZZATI, AGENZIE VIAGGI e TOUR OPERATOR
escluso il Sabato sera, i festivi concordando l'arrivo non oltre le ore 12:00.

I prezzi indicati sono al netto di iva e scontistiche.

(N.B. La Domenica arrivo al ristorante ore 12:00 TASSATIVO)

Aperitivo di benvenuto Benvenuto "sempre incluso"

- °Spumante di uve Falanghina
- °Frittelle (tipiche) di pasta cresciuta con fiori di zucca e alghe

Antipasti

- ° Pomodorini, mozzarella di bufala e rucetta
- °Mozzarella di bufala con affettati locali
- °Zuppa di cozze alla Napoletana
- °Ostriche e cannolicchi alla griglia
- °Uovo con pecorino e tartufo



Primi piatti

- °Gnocchetti pomodorini, salsiccia e provola Sorrentina
- °Pettole Casertane e fagioli
- °Lasagne tipiche Napoletane mozzarella ricotta e polpettine
- °Scialatielli allo scoglio
- °Paccheri di Gragnano con purpitiell del golfo
- °Fusilli Avellinesi con porcini e tartufo

Secondo piatti

- °Porchetta e salsiccia fresca di maialino Casertani grigliati e contornino
- °Tagliata di manzo rucola e balsamico
- °Baccalà e alici fritte e contornino
- °Frittura di calamari veraci (dal 15 Giugno 2018)
- °Scaloppine al tartufo e contornino

Dessert e Tagliata di frutta

- °Delizia al limone di Sorrento e frutta fresca
- °Delizia al pistacchio e frutta fresca
- °Salame di cioccolato ricetta classica e frutta fresca
- °Babà Napoletano crema e amarene

"Acqua minerale ai pasti, vino e caffè sempre inclusi"

Menù 3 portate con coperto aperitivo acqua vino e limoncello.....20,00 dal martedì al sabato

Menù 4 portate con coperto aperitivo acqua vino e limoncello...25,00 dal martedì alla domenica

Menù Studenti (per Agenzie ed Istituti) minimo 30 studenti.....15,00

Pasta al pomodoro fresco + Hamburger 250 gr. o a scelta cotoletta di manzo + patatine e bibita.

Dal 2004 i menù per i gruppi con scelta dalla carta che fanno la differenza



*Caprese con
mozzarella di bufala*

*Fusilli Avellinesi
porcini e tartufo*

U'Purpitiell

Alici fritte del Golfo

Il viaggio attraverso gli odori, i sapori e le tradizioni del territorio