

# Menu di Ferragosto



La nostre ricette sono elaborate giornalmente con alimenti freschi dei produttori locali e cucinate seguendo la tradizione tramandata di nonna in nonna.

---

## Antipasti

### Antipasto della nonna

Selezione di salumi e formaggi dell'Irpinia, conserve di verdure sott'oli, focaccine fatte in casa, rusticherie, zeppole al tartufo e fagioli alla messicana

### Parmigiana e polpette

Servite a centro tavola

## Primi

### Paccheri alla Genovese

Quella Napoletana

### Ravioli al Tartufo

Con tartufo fresco Irpino

## Secondo

### Porchetta e salsiccia di maiale Irpino

Con scarola ripassata

## Dolci

### Cannolo e croccantino all'amarena

**Prezzo: 45€ adulti / 20€ bambini**

Incluso vino, acqua, pane, caffè e coperto

**PRENOTA ORA**

