



# Pranzo di tutti i Santi

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

---

## Antipasto della Nonna

Selezione di salumi e formaggi irpini, con focaccine e baba rustico

Zucca in agrodolce

Zeppoline della nonna

Crostini con mousse di ricotta e noci

Polpette della nonna con fonduta di parmigiano

## Primo

**Assaggio di ravioli al tartufo e Paccheri alla genovese**

Come solo la Nonna sa farli

## Secondo

**Brasato di guancia di maiale**

Con purè di patate cremoso e salsa all'Aglianico

## Dolci

**Tiramisù della nonna e cannoli**

**Prezzo: 40€ adulti / 25€ bambini**

Incluso di acqua, vino della casa, bibita e coperto.  
Intrattenimento con Posteggia Napoletana durante il pranzo

**PRENOTA ORA**





# Domenica 2 Novembre



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

## Antipasto della Nonna

Selezione di salumi e formaggi irpini, con focaccine e baba rustico

Zuppa di stagione

Zeppoline della nonna

Crostini con mousse di ricotta e noci

## Primo

**Assaggi di fusilli salsiccia e funghi e paccheri alla Genovese**

## Secondo

**Tris di carne alla brace**

Salsiccia paesana, capocollo e pancetta, con insalata invernale e salsa al prezzemolo

## Dolci

**Tiramisù della nonna e cannoli**

**Prezzo: 35€ adulti / 20€ bambini**

Incluso di acqua, vino della casa, bibita e coperto.  
Intrattenimento con Posteggia Napoletana durante il pranzo

**PRENOTA ORA**

