Cena spettacolo di Halloween

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

Antipasto

Selezione di salumi e formaggi irpini, con focaccine e baba rustico
Zucca in agrodolce
Zeppoline della nonna
Crostini con mousse di ricotta e noci

Primo

Fusilli della Nonna

Con salsiccia, provola e crema di zucca

Tecondo

Brasato di maiale all'Aglianico

Con purè di patate cremoso e salsa all'Aglianico

Dolci

Tiramisù della Nonna fatto al momento

Incluso di acqua, vino della casa o bibita e coperto

Cena spettacolo "Dolcetto o scherzetto" con karaoke, giochi di gruppo e ricchi premi offerti da Nonna. Poi la serata continua con il Dj Set Spaventoso.

