

Cena Vigilia di Natale



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



Antipasto misto Terra e Mare

Selezione di salumi locali con caciocavallo e mozzarella, con focaccine e baba rustico

Zeppoline con le alghe di mare

Insalata di polpo e patate

Zuppa di stagione

Primo

Scialatielli ai gamberi

Con bisque, basilico e pomodorini

Secondo

Filetto di spigola al limone

Con vongole, patate al forno e insalata invernale

Dolci

Pastiera e struffoli

Panettoni a centro tavola



Babbo Natale porta i regali a bambini

Prezzo: 50€ adulti / 30€ bambini

Incluso di acqua, vino della casa, bibita e coperto.

Cena spettacolo con intrattenimento durante e dopo cena

PRENOTA ORA



Pranzo di Natale



Le 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

Parmigiana di melanzane

Zeppoline della nonna

Crostini con mousse di ricotta e noci

Polpette della nonna con fonduta di parmigiano

Primo

Lasagna Napoletana

Con polpettine, ragù, besciamella e mozzarella

Secondo

Brasato di guancia di maiale

Con purè di patate cremoso e salsa all'Aglianico

Dolci

Pastiera e struffoli

Panettoni a centro tavola

Prezzo: 50€ adulti / 30€ bambini

Incluso di acqua, vino della casa, bibita e coperto

PRENOTA ORA





Pranzo di Santo Stefano

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 babà rustico

Zucchine alla scapece / Melanzane a funghetto

Zeppoline della nonna

Crostini con mousse di ricotta e noci

Minestra di Santo Stefano con crostoni di pane

Primo

Ravioli al tartufo oppure al pomodoro

Quelli freschi della Nonna

Secondo

Tris di carne alla brace

salsiccia paesana, capocollo e tagliata di vitello con insalata invernale

Dolci

Tiramisù della nonna e Cannoli

Panettoni a centro tavola

Prezzo: 50€ adulti / 30€ bambini

Incluso di acqua, vino della casa, bibita e coperto

PRENOTA ORA





Cenone di Capodanno

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



Tris Di Mare della Nonna

Insalata di polpo selvaggio e seppia con olive, patate e sedano

Cocktail di gamberi con lattuga, salsa rosa e paprika

Carpaccio di salmone con finocchi e arancia

Zeppoline della Nonna a centro tavola

Primo

Scialatielli allo Scoglio

Con vongole, cozze, gamberi e calamari

Secondo

Turbante di Spigola al Forno

Con schiacciata di patate ed olive e salsa alla "Marinara"

Dolci

Tiramisù Pandoro

Mezzanotte

Zampone e lenticchie

Prezzo: 90€ adulti / 45€ bambini

Incluso di acqua, vino della casa, bibita e coperto.
Cena spettacolo con intrattenimento durante e dopo cena

PRENOTA ORA



**Buon
ANNO**

Pranzo di Capodanno

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 locali con focaccine e babà rustico

Zucchine alla Scapece

Bruschettine con crema di ricotta e noci

Parmigiana di melanzane

Primo

Lasagna Napoletana

Con polpettine, ragù, besciamella e mozzarella

Secondo

Brasato di maiale paesano

Con pureè di patate e salsa al Taurasi DOCG

Dolci

Pastiera e dolci Natalizi

Prezzo: 50€ adulti / 30€ bambini

Incluso di acqua, vino della casa, bibita e coperto

PRENOTA ORA





Pranzo dell' Epifania

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 locali con focaccine e babà rustico

Zuppa di stagione

Zeppoline della nonna

Crostini con mousse di ricotta e noci

Parmigiana di melanzane

Primi

Lasagna Napoletana

Con polpettine, ragù, besciamella e mozzarella

Paccheri alla Genovese

Quella Napoletana

Secondo

Brasato di guancia di maiale

con purè di patate cremoso e salsa all'Aglianico

Dolci

Tiramisù della nonna. Cannoli

Prezzo: 35€ adulti / 20€ bambini

Incluso di acqua, vino della casa, bibita e coperto

PRENOTA ORA

