



Menu Contadino Novembre 2020

Aperitivi sull'aia

“Oro” Spumante di qualità bianco
“Vela Vento Vulcano” Irpinia Rosato Doc 2019

Antipasto

Affettati e formaggi irpini
Sfizi della casa
In abbinamento l'olio “I Tre Colli” della Tenuta Cavalier Pepe

Primo Piatto

Cortecce con salsiccia, funghi porcini e pomodoro del piennolo

Secondo Piatto

Filetto di maiale cotto al forno a bassa temperatura sfumato con salsa all'Aglianico
con contorno di patate

Frutta di stagione

Dolce della casa

In abbinamento i vini della Tenuta Cavalier Pepe

“Santa Vara” Irpinia Falanghina Selezione DOC

“Brancato” Fiano di Avellino Selezione DOCG

“Terra del Varo” Irpinia Aglianico DOC

“Opera Mia” Taurasi DOCG

“Cerri Merry” Vino aromatizzato

Menù Bambino

Antipasto Prosciutto crudo e formaggio

Primo Piatto

Pennette al sugo

Secondo

Cotoletta e patatine fritte

Dolce della casa

Bevande incluse