

Pranzo di Natale – Christmas Lunch – Almuerzo de Navidad

Amouse bouche con prosecco di benvenuto

Welcome drink with Amouse bouche

Cocktail de bienvenida

Cannolo di pane ripieno con maialino nero e provola affumicata su coulis di zucca profumata al tartufo

Stuffed cannolo bread with black pig and smoked cheese on pumpkin coulis with truffles scent

Canelón de pan relleno de cerdo lechón pata negra y provola (queso) ahumada sobre crema de calabaza y trufa

Come da tradizione Partenopea il piatto di Natale con la” Minestra Maritata”

As for neapolitan Christmas tradition:”The Minestra Maritata”

Como por tradición napolitana el plato de navidad “La minestra maritata” (sopa napolitana)

Fagotto di past abrisè con tagliolini in salsa di porcini e stracciatella su salsa di noci Stuffed past abrisè

Bundle with tagliolini in porcini sauce and buffalo’s stracciatella on walnut sauce

Relleno de Tagliolini (pasta) con salsa de trufa y stracciatella(salsa hecha con mozzarella) en pasta abrisè

Carrè di agnello con lamelle di mandorle,in salsa di aglianico del beneventano patate nocciola fondenti su crema di carciofi e pomodori confit

Braised lamb loin with sliced almonds in Benevento’s Aglianico wine sauce hazelnut potatoes on artichoke cream and confit tomatoes

Cordero con almendras en salsa de vino Aglianico de Benevento y patatas sobre crema de alcachofas y tomate cherry

Sfera di cioccolato bianco e zenzero su coulis di lamponi

White chocolate and ginger ball on raspberry coulis

Esferas de Chocolate blanco y jengibre sobre salsa de frambuesas

Delizie Natalizia Campana

Traditional Christmas delight

Delicias de navidad tradicionales

Selezione Vini D.O.C. inclusi

D.O.C.Wine Selection included

Selección de Vinos incluidos

100€