

Le Serate Goderecce della Trattoria GIOVEDÌ 27 AGOSTO ore 20.00 - 23.00

CENA DEGUSTAZIONE **LA CENA DELLE STELLE** NEL NOSTRO DEHOR

LA PODOLICA ED IL ROSE'

Aperibenvenuto

PROSECCO DOCG (bottiglia in tavola)

MENÙ

ANTIPASTI

Crudo del Sannio 18 mesi

Capocollo del Cilento e Schiacciata Calabra

Lonzino Campano

Polenta e fonduta di Caciocavallo

La Parmigiana di Melanzane

GLI STUZZICHI

POLIPETTI IN PURGATORIO

CON CROSTINI DI PANE

ALICI RIPIENE E FRITTE ALLA CILENTANA

IL CACIOCAVALLO CON LA MARMELLATA DI FICHI

LAMPASCONI SOTT' OLIO

LE BOMBETTE ALLA PUGLIESE

La nostra Verdura in agrodolce

Vini abbinati :- PINOT GRIGIO ROSÈ -AZ. STURM DOC Collio

Primo piatto

FUSILLONI ALLA MOLISANA CON RAGU DI PODOLICA

Il formato di pasta è stato inventato in Molise

Il nome deriva proprio dal fuso, il bastoncino di ferro attorno a cui le sfoglie di pasta venivano arrotolate manualmente

Vini abbinati :- COLLE È TOSCANA ROSÈ -AZ. COLLE BERETO IGT Radda in chianti

Secondo piatto

LA COSTATA DI PODOLICA

(100 giorni di Frollatura)

SU BRACERE ROVENTE CON PATATE CROCCANTI

Vini abbinati :- SAN GREG IGT ROSÈ -AZ. FEUDI DI SAN GREGORIO Campania

DOLCE

Torta di ricotta Lucana

con gocce di cioccolato e amaretti

CAFFE

TRATTORIA FALCONI

di

Giorgio e Marco Falconi Chef e Sommelier Professionisti

Via Valbona - Ponteranica Tel.035 572236

Oppure Cel 3494131424 Marco

mail - parlandodivino@live.com mail - trattoria.falconi@inwind.it

MASSIMO 60 PERSONE

COSTO SERATA 75,00 EURO TUTTOCOMPRESO