

Menu Masseria Campierti

Antipasto:

Tagliere settembre: salumi e formaggi locali.

Tegamino caldo di zuppetta di ceci, rosmarino e crostino di pane.

Uovo poché, porcini e crema di patate.

Primi

Fusillone di Gragnano con crema di melanzane affumicate, stracciatella di bufala e nocciole.

Fusillone di Gragnano con crema di patate, fiori di zucca, pomodori secchi e olio al prezzemolo.

Risotto ai funghi porcini, sbriciolata di maialino e fonduta di parmigiano 36 mesi.

Tortellone ripieno di melanzane e provola su fonduta di parmigiano, riduzione di vino rosso al Falerno Campierti e Mandorle tostate.

Secondi

Filetto di maialino in crosta di frutta secca (nocciole, pistacchi, mandorle e albicocca) il suo fondo, patate nocciola e tortino di scarola alla partenopea.

Guancia di manzo brasata, il suo fondo al vino rosso Ardens, soffice di patata e carota arrosto glassata al miele e timo.

Costo 35 euro a persona, acqua e calice di vino compreso.