



Ristorante

# ESPERIENZE DI GUSTO

## Pranzo Napoletano

a base di ricette partenopee

### APERITIVO D'ACCOGLIENZA CON FINGER A PASSAGGIO

*Spumante metodo classico DUBL "Feudi di San Gregorio"*

### PLACÉ

### ANTIPASTI

*Fiano di Avellino "Feudi di San Gregorio" 2016*

Gattò di patate della tradizione Partenopea  
in fonduta di caciocavallo podolico

La Parmigiana di melanzane

### PRIMO PIATTO

*Taurasi "Feudi di San Gregorio" 2011*

Ziti "Pastificio Gerardo di Nola"  
al ragù di Re Ferdinando

### SECONDO PIATTO

*Taurasi "Feudi di San Gregorio" 2011*

Pancia di maialino nero Casertano cucinata lentamente a bassa  
temperatura, friarielli in aglio olio e peperoncino e salsa al Taurasi

### DESSERT

*Limoncello*

La reinterpretazione della Sfogliatella Napoletana

Coccole finali

Piccoli Babà, piccole Sfogliatelle e piccole Graffe Napoletane

Acqua, Vini, caffè

Buon appetito

