



Sapori della tradizione contadina, l'esperienza e la passione per la cucina, si fondono con i ritmi della vita moderna, permettendovi di gustare prodotti culinari in grado di trasportarvi nel passato, in un tempo dove la genuinità regnava sovrana sulle nostre tavole!!!



Pranzo di Ferragosto

Prosciutto, capicollo, panezza, ricottina di capra, formaggio caprino, peperoncini ripieni, fiori di zucca ripieni di ricotta e menta, frittatina di patate e zucchine, parmigiana di melanzane

*Ravioli al ragu'
Fusilli Irpini con crema di fiori di zucca
Triddi all'ortolana..(Zucchine, panezza e formaggio)*

Carre' di maiale ai funghi porcini

Insalatina mista e verdure dell'orto

Dolce della fattoria (Crostata alla frutta, Tiramisù).

Frutta di stagione.

Vino della casa (Aglanico) Acqua (liscia o gassata)