

Notte di S. Silvestro in masseria

NOTTE DI S.SILVESTRO

Gastronomia, buona musica e divertimento.

MENÙ ADULTI

Per iniziare...

Calice di prosecco, tocchetto di patate, cuore di bufala e dolce pic su letto di insalatina misticanza.

Calzoncelli con scarola, uvetta e acciughe.

Spiedino di polletto mozzarella e menta, con salsa allo yogurt.

Mini cheesecake con gorgonzola e mostarda di pere.

Mini tumbler con succo di pomodoro, stracciatina di bufala, gocce di pesto di basilico.

Zuppetta di taralli, zucca, sfilacci di bufala, lamella di tartufo e gocce di bufala.

Antipasto della tradizione, rosa di bresaola con ciambella di bufala su letto di rucola e pomodorini con mini parmigiana scomposta, ricottina, miele e soppresata di Gioi.

Bretelle (*fettuccine spesse*) con genovese leggera, cappello del prete, pomodorino confit, julienne croccante, cipolla alla bisque.

Sformatino vesuvio su laghetto di San Marzano con cremoso di bufala e basilico croccante*.
(*timballo di tagliolini con ripieno di ragù, polpettine e salame*)

Tondini di manzetta Prussiana con gocce di ristretto al vino aglianico della Morella, cupolina di patate ai cruschi.

Zampone e lenticchie della tradizione.

Brownies al cioccolato e frutta secca con salsa al passito.

Zeppole fritte alla cannella.

Panettone e spumante.

MENÙ BAMBINI

Antipasto prosciutto e bocconcini.

Ricottina montanara frita con pomodoro, formaggio e basilico.

Gnocchi alla sorrentina.

Cotoletta mini hamburger.

Patatine fritte.

INTRATTENIMENTO MUSICALE con sounDuo Live Music

**Animazione con animatori professionali, gonfiabile,
laboratorio tematico, photobooth, giochi di gruppo**

PREZZI

Adulti: **80,00 €**

Bambini fino a 10 anni: **35,00 €**

acqua, vini ed altre bibite incluse

Inizio serata ore 21.00.

Prenotazione su www.la-morella.it

Pacchetto soggiorno e risparmio



Pernottamento
per 2 persone
per 2 notti



Colazioni



Cenone di S. Silvestro
per 2 persone

= 320 €

Per verificare la disponibilità
di camere e prenotare: www.la-morella.it