

## MENÙ DEGUSTAZIONE MOZZARELLE

Crostino caldo con N'duja di Spezzano Piccolo

Caponata alla Siciliana

---

Degustazione

di 3 Mozzarelle di Bufala Campana DOP:

Paestum, Pontina e Affumicata

---

Selezione di Specialità Italiane

Prosciutto Crudo San Daniele; Mortadella di Prato;

Salame di Cinta Senese

---

Degustazione di Dolci

Crema di Ricotta e Frutti di Bosco;

Torta Caprese; Tiramisù Ricetta Tradizionale

---

Acqua, Caffè, Cestino di Pani Artigianali

---

**29,00 Euro**  
a persona  
minimo due persone

## MENÙ DEGUSTAZIONE PRIMI PIATTI

Caponata alla Siciliana

Crostino caldo con Ciauscolo di Visso

---

Degustazione di Primi Piatti

Schiaffoni di Gragnano alla Sorrentina;

Tortino di Riso e Melanzane con Mozzarella di

Bufala Campana DOP Affumicata;

Trofie al Pesto di Basilico e Zucchine

---

Degustazione di Dolci

Crema di Ricotta e Frutti di Bosco;

Torta Caprese; Tiramisù Ricetta Tradizionale

---

Acqua, Caffè, Cestino di Pani Artigianali

---

**29,00 Euro**  
a persona  
minimo due persone

## MENÙ DEGUSTAZIONE MOZZARELLE

Warm Crostino with a very spicy Salami from Calabria  
Sicilian Vegetables and Tomato Casserole

---

### Tasting

of 3 handmade Mozzarellas di Bufala Campana DOP:  
Paestum, Pontina and Smoked

---

### Selection of Tasting of Italian Specialities

A delicate Prosciutto from San Daniele;  
A distinctive handmade Mortadella with a smokey flavour;  
A mild Salami from the free range Cinta Senese Pigs  
in Tuscany

---

### Tasting of the 3 Desserts

Ricotta Mousse and Wildberries;  
Chocolate and Almond Cake; Tiramisù Traditional Recipe

---

Mineral Water, Espresso, Basket of Freshly Baked Breads

29,00 Euro  
per person  
minimum 2 people

## MENÙ DEGUSTAZIONE PRIMI PIATTI

Sicilian Vegetables and Tomato Casserole  
Warm Crostino with a soft Salami from Marche

---

### Tasting of the Primi Piatti

Schiaffoni Gragnano Pasta with Mozzarella di Bufala  
Campana DOP and Tomato Sauce;  
Aubergine and Smoked Mozzarella Rice Tortino;  
Trofie Pasta with light Basil Pesto and Zucchini

---

### Tasting of the 3 Desserts

Ricotta Mousse and Wildberries;  
Chocolate and Almond Cake; Tiramisù Traditional Recipe

---

Mineral Water, Espresso, Basket of Freshly Baked Breads

29,00 Euro  
per person  
minimum 2 people