



TENUTA LE FORNACELLE

Menu di Ferragosto

Anche quest'anno, divideremo con voi il Ferragosto, godrete del relax all'ombra dei vigneti e delle passeggiate tra piante officinali, che fanno da cornice allo splendido panorama sul Golfo di Napoli.

Menù di mare

Involtini di zucchine con alici al profumo di agrumi e sengino

Piovra con rucola e coriandoli di prezzemolo

Calamare ripieno con uva passa e pinoli

Risotto agli agrumi con gamberi di Mazzara

Francie di ricciola in guazzetto con Insalata mista

Frutta di stagione

Dolce dello chef

Acqua e bibite

Costo del menù € 40

Menù di terra

Treccina di mozzarella

Prosciutto e fichi

Parmigiana di melanzane

Ravioloni alle Fornacelle

Vitello in pasta Brisè al forno con Mezze lune di patate con piselli e rosmarino

Frutta di stagione

Dolce dello chef

Acqua e bibite

Costo del menù € 35

Solo su prenotazione

Per info 081.19544979