



cena a più. mani



CASTELLO
DI TAURASI



Dal 1 gennaio
dal Comune di Taurasi

Lunedì 14 luglio - Ore 20:00

Castello Marchionale di Taurasi

Largo Duomo, 1 - 83030 - Taurasi (AV)



Chef Roberto Pignatola
Chef Marchionale di Taurasi



Pasta Chef Gabriele Piscitelli
Chef Marchionale di Taurasi



Pasta Chef Armando Amoroso
Chef Marchionale di Taurasi



Pastry Chef Carmen Vecchione
Chef Marchionale di Taurasi



Chef Giuseppe Pignatola
Chef Marchionale di Taurasi



Chef Armando Amoroso
Chef Marchionale di Taurasi



Chef Claudio Lanata
Chef Marchionale di Taurasi



Pastry Chef Carmen Vecchione
Chef Marchionale di Taurasi

APERITIVO STANDING

*Pizza Soluscellone: vellutata di peperone, carciofini,
stracotta di bufala, riduzione di rucola e peperone crudo*
Pizza Chef Giuseppe Pignatola

*Pizza nel ruoto Anna Daniele con quattro pomodori campani San Marzano,
Piennata del Vesuvio, Datterina Confit e Giagiu,
pesta d'aglio orsino, olio evò, origano e basilico*
Pizza Chef Giuseppe Pignatola

Formaggi dell'Irpinia

Cestino del pane
A cura di Guglielmo Capolupo

ANTIPASTO

*Potato schiacciate con uova a 65°,
sifonate di caciocavallo e tartufo del Sannio*
Chef Gabriele Piscitelli

PRIMO

*Spaghetti Monagrano Felicetti mantecati con salsa al Parmigiano
su estratto di pomodori San Marzano marinati*
Chef Armando Amoroso

SECONDO

*Coppo di maiale, insalata di sedano, taccole
e limone sfusato Amalfitano*
Chef Claudio Lanata

DOLCE

Albicocca, ricotta affrancica e nocciole
Pastry Chef Carmen Vecchione

Pane al cioccolato
Chef Paolo Barrale

€ 60,00 a persona, bevande incluse

*Vino e distilleria in abbinamento: Premier 030 Falsangona Extra Dry Cantina Marone - Impino Bianco 002 Pinot Delle Filicentro Tenuta Cavaleri Piro - Coda di Volpe 001 2014 Cantina Marone -
Franciacorta 0000 di Turi 0001/2020 Tenuta Cavaleri Piro - Fiano Ischia 0001/2020 Fiano 2022 Vigna Isola Cantina Antonio D'Agostino - Taurasi 0000/2017 Cantina Cavaleri Piro - Dato di Turi 2008
Taurasi 0000/2017 Cantina Cavaleri Piro - Taurasi 0000/2017 Cantina Cavaleri Piro - Taurasi 0000/2017 Cantina Cavaleri Piro*

Partner della serata: Forno Verducci - Pastificio Felicetti - Napoli - 081/491111 - 081/491111 - 081/491111 - 081/491111 - 081/491111 - 081/491111 - 081/491111 - 081/491111 - 081/491111 - 081/491111

Per informazioni e prenotazioni si prega di scrivere via WhatsApp al numero +39 375 7353495