

Antipastando

Scritto da Administrator

Giovedì 09 Luglio 2015 16:53 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 05 Agosto 2015 14:39



Nella bella cornice del Parco Nazionale del Cilento, tra uliveto, frutteti, ampi spazi verdi, in una suggestiva vallata, all'agriturismo La Petrosa, nasce l'idea di una cena di sfiziosi e gustosi antipasti caldi e freddi.

Ispirato dai prodotti dell'azienda e del territorio cilentano "Antipastando" rappresenta l'evoluzione della cucina semplice e genuina, curata e personalizzata dalle padrone di casa.

La cena è caratterizzata dalla stagionalità dei prodotti dell'orto e sarà servita sul terrazzo con splendida vista mare, accarezzati da una piacevole brezza serale.

Esempio di antipasto tipo:

Portata fredda

Culatello cilentano, spuma di ricotta di capra al profumo di limone, formaggio stagionato di capra con composta di mele annurche e cannella, fresella di grano duro al finocchietto selvatico con pomodorini, cipolla rossa e basilico fresco, ceci del territorio con misticanza dell'orto.

Portata calda

Antipastando

Scritto da Administrator

Giovedì 09 Luglio 2015 16:53 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 05 Agosto 2015 14:39

Crocchette di melanzane e basilico, polpettine di carni bianche al profumo di timo, bastoncini di formaggio croccanti, minestrina dell'orto e soufflè di verdure.

Dolce del giorno

Cuor di cassata cilentana con liquore al cioccolato fondente artigianale

Il prezzo a persona è di euro 15,00
incluso un calice di vino rosso o bianco e digestivo

Gradita prenotazione

Contattaci telefonicamente allo 0974 61370 o via email a staff@lapetrosa.it per prenotare o per chiedere quali piatti del giorno preparerà per te lo chef.