

A cena con i sapori di

rassegna enogastronomica di prodotti tipici e di qualità

Terramia

Menu

La Pergola

Taberna Vulgi

VENERDÌ 11 MAGGIO

Benvenuto: Mousse di caprese

Taberna Vulgi

Vino in abbinamento: DUBL Falanghina metodo classico
Feudi di San Gregorio

Antipasto: Fresella con ortaggi al "ravece", ventaglio di
arista alle spezie e mosto cotto

La Pergola

Vino in abbinamento: Greco di Tufo D.O.C.G. *Pietrarosa*
2005 Di Prisco

Zuppa: Orzo con zucchine, patate e fiori di zucchine

Taberna Vulgi

Vino in abbinamento: Fiano di Avellino D.O.C.G. *Terre di*
Dora 2006 Terredora

Primo: La pasta fatta a mano con asparagi, guanciale di
maiale e letto di piselli

La Pergola

Vino in abbinamento: Rubrato Campania Aglianico I.G.T.
2005 Feudi di San Gregorio

Secondo: Agnello con carciofi e cipolline al fiano

La Pergola

Vino in abbinamento: Taurasi D.O.C.G. *Fatica contadina*
2000 Terredora

Dessert: Millefoglie di noccioline con crema di
ricotta e fragole

Taberna Vulgi

In abbinamento: *Privilegio* Irpinia Bianco I.G.T. 2003
Feudi di San Gregorio