

DOMENICA 05 APRILE
PRANZO
DI Pasqua

Antipasti Prosciutto crudo, Perla di Paestum, Salame, Capocollo, Uovo Sodo, Formaggio Fresco e Rustico della Tradizione

Primi Nido di Rondine al Forno
Risotto ai Funghi Porcini con Segreto di Maiale

Secondi Lombata di Maiale con patate al Forno Aromatizzate al Rosmarino e Contorno di Ciambotta Mediterranea

Fine Pasto Pastiera di Grano dello Chef
Frutta di Stagione

Bibite Acqua e Vino


TAFURI

HOTEL RISTORANTE

**PRENOTA
SUBITO**

DOMENICA 06 APRILE

CENA DI Pasqua

Antipasti Cocktail di Gamberetti con Crostini

Sapori di Mare con Alici Marinate
Tonno e Salmone Affumicato su Letto di Rucola,
Pomodorini, Prezzemolo e Pepe Rosa

Primi Orecchiette con Fiori di Zucca,
Vongole e Pomodorini

Secondi Salmone e Gamberoni alla Griglia
con Contorno di Insalata Fantasia

Fine Pasto Mix di Frutta
e Dolce della Tradizione

Bibite Acqua e Vino


TAFURI

HOTEL RISTORANTE

PRENOTA SUBITO

LUNEDI 06 APRILE
PRANZO
DI Pasquetta

Antipasti

Fantasia di Mare con Polpo, Seppia e Gamberetti all'insalata

Misto del Contadino con Treccina di Bufala, Ricottina Magna Grecia, Soppressata del Cilento Bresaola con Rughetta, Scaglie di Parmigiano e Pizza Chiena

Primi

Cavatelli con Carciofi e Gamberetti

Secondi

Fritto di Calamari e Gamberetti con Insalata di Finocchi, Arance e Acciughe

Fine Pasto

Tartufo al Limoncello con Ventaglio di Fragole

Bibite

Acqua e Vino


TAFURI

HOTEL RISTORANTE

**PRENOTA
SUBITO**