



70 € pax
compreso vini

ANTIPASTI

Calice di Franciacorta Uberti Brut
Minestra di natale con gallina

PRIMO

Fiano del Taburno o Greco di Tufo Fontanavecchia
Manfredi con ricotta e ragù

SECONDI

*Fiano del Taburno Fontanavecchia oppure
Aglianico Fontanavecchia, Lagrain o Perepalummo*
Braciole con carne al ragù
Costine di agnello con insalata di rinforzo
**Carciofi indorati e fritto con baccalà
e misticanza di agrumi**

DESSERT

Pastiera napoletana

O' SPASS  @lacantinadeilazzari
Noc e nucell'



**Menù di Natale
Terra**



90 € pax

compreso vini

ANTIPASTI

Calice di Franciacorta Uberti Brut

Cocktail di gamberi

Baccalà fritto con marmellata di limone

Zuppetta di pesce al pomodorino del piennolo

PRIMO

Fiano del Taburno o Greco di Tufo Fontanavecchia

**Fusillo napoletano artigianale alle vongole veraci,
macchiato con pomodorino del piennolo o bianco**

SECONDI

*Fiano del Taburno Fontanavecchia oppure
Aglianico Fontanavecchia, Lagrain o Perepalummo*

**Calamaro locale ripieno di patate,
carciofi e olive di Gaeta con misticanza**

DESSERT

Pastiera napoletana

O' SPASS

Noc e nucell'

[@lacantinadeilazzari](#)



Menù di Natale Ware



70 € pax

Wine and water, included

ANTIPASTI

Calice di Franciacorta Uberti Brut

Christmas soup with chicken

PRIMO

Fiano del Taburno o Greco di Tufo Fontanavecchia

Manfredi pasta with ricotta and meat sauce

SECONDI

*Fiano del Taburno Fontanavecchia oppure
Aglanico Fontanavecchia, Lagrain o Perepalummo*

Braciole with meat sauce

Lamb chops with "rinforzo" salad

Fried artichokes with cod and citrus misticanzae

DESSERT

Pastiera napoletana

O' SPASS

Noc e nucell'



**Menù di Natale
Terra**



90 € pax

Wine and water, included

STARTERS

Goblet of ranciaorta Uberti Brut

Shrimp cocktail

Fried salted cod with lemon marmalade

Fish soup with cherry piennolo tomatoes

FIRST

Fiano del Taburno or Greco di Tufo Fontanavecchia

Fusillo napoletano with clams and piennolo cherry tomatoes or white tomatoes

SECONDS

Fiano del Taburno Fontanavecchia or Aglianico Fontanavecchia, Lagrain or Perepalummo

Local squid stuffed with potatoes, artichokes and Gaeta olives with misticanza

DESSERT

Neapolitan pastiera

O' SPASS

Noc e nucell' (nuts)



**Menù di Natale
Mare**