



# VILLA MATILDE AVALLONE

*Estasi di Vino*

## PER INIZIARE

*Finger di benvenuto Montanara a vista dello Chef  
Alfonso De luca*

- *Con Calice di Baia - Spumante di Falanghina  
Metodo Martinotti*

*Uovo fritto in pane panko su scarola riccia, salsa  
cacio e pepe al tartufo.*

- *Con calice di Falerno del Massico Collecastrese  
bianco 2024*

## PRIMO

*Cannelloni di zucca ripieni di ricotta, noci e miele su  
salsa pecorino romano e guanciaie*

- *Con calice di Stregamora Piedirosso IGP 2024*

## SECONDO

*Manzo cotto lentamente al Falerno rosso su patata  
e funghi di stagione*

- *Con calice di Falerno Del Massico  
Collecastrese rosso 2020*

## PER CONCLUDERE

*Tartufo fondente di produzione della casa*

## BEVANDE

*accompagnamento di vini per portata ed acqua.*



*ceneromantiche.it*