



menù
degustazione

PalazzoTRONCONI

www.palazzotronconi.it



antipasto

Selezione di salumi e formaggi,
verdure in varie cotture,
bruschetta, olive e frittata

Vino in abbinamento:

Gizziello 2022

Lecinaro rosato frizzante

Metodo Ancestrale

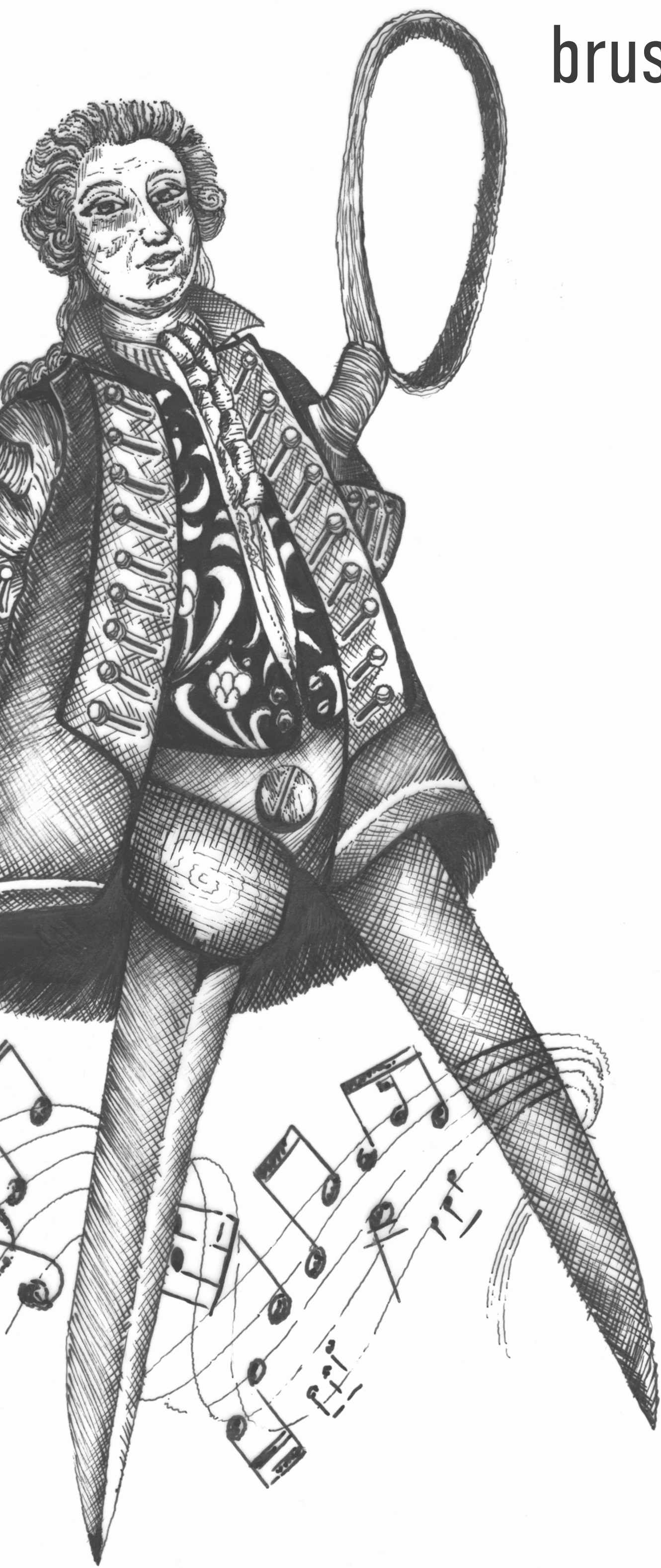
primo

Tortelli al liquido
di pecorino,
burro e salvia

Vino in abbinamento:

Fregellae 2023

Capolongo



secondo

Stracotto di bufaletto
con contorno di verdura
o patate

Vino in abbinamento:
Rustica Progenie Rosso 2022
Olivella nera - Lecinaro

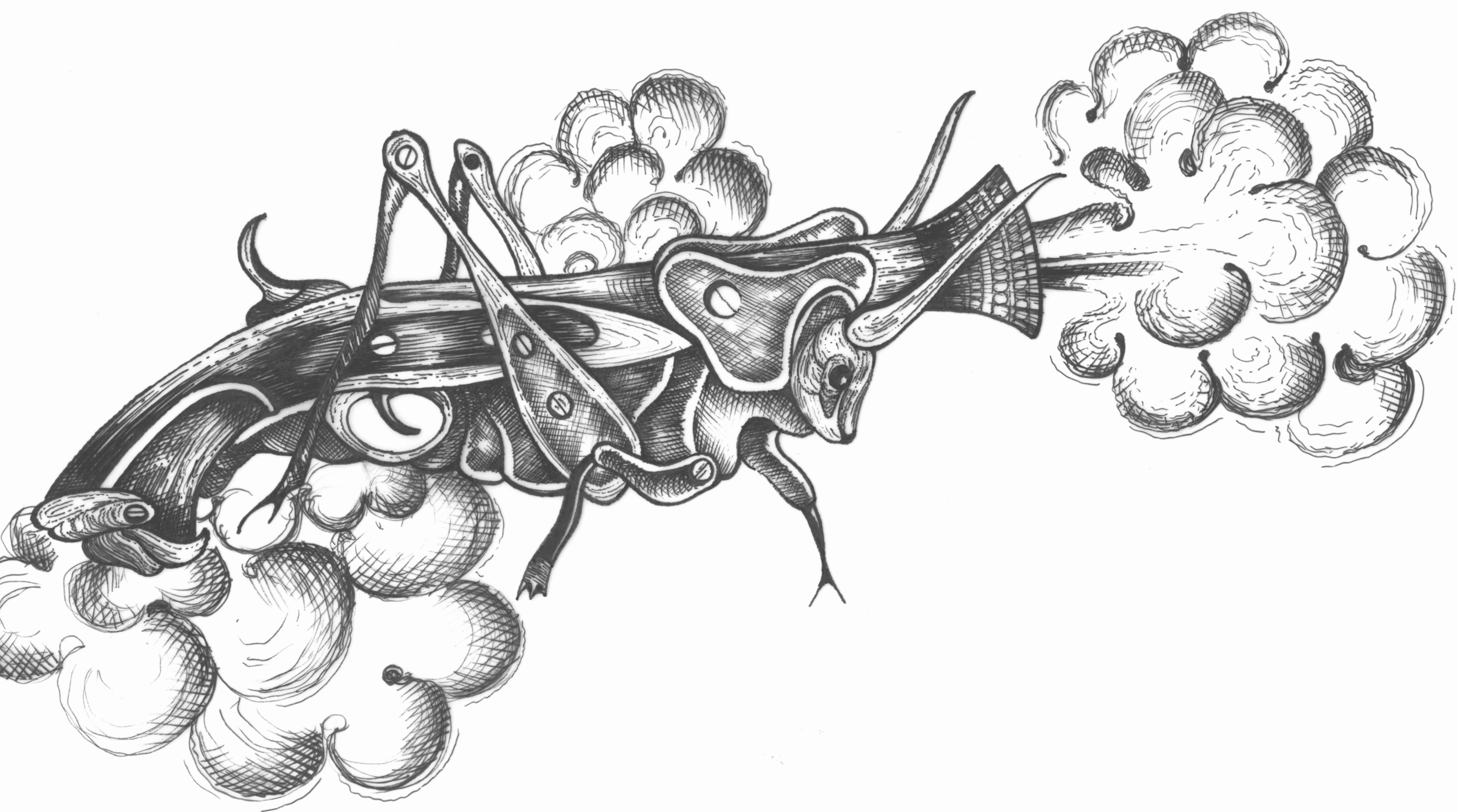
dessert

Dolcetti secchi o al cucchiaino

Acqua e caffè alla moka inclusi

€ 50 a persona





N.B.

.....

*** Prodotti lavorati e conservati
in negativo**

.....

Tutte le pietanze possono contenere:
latte, uova e farina

**Comunicare eventuali
intolleranze o allergie**

.....