



caponord

Albarella

Cena Campana

GIOVEDÌ 16 LUGLIO
THURSDAY JULY 16

A TASTE OF CAMPANIA

GIOVEDÌ 16 LUGLIO LASCIATI CONQUISTARE DALLA MAGIA DELLA CENA CAMPANA: UNA SERATA TRA SAPORI AUTENTICI, ATMOSFERA UNICA E INTRATTENIMENTO PER TUTTA LA FAMIGLIA

OSPITI SPECIALI: **CHEF STELLATO ANTIMO MIGLIACCIO** E **CHEF PEPPE DI NAPOLI**

IN DEGUSTAZIONE LE ECCELLENZE DI **CASEIFICIO FRANZESE NICOLA**, **MASTRO FORNAIO DOMENICO FIORETTI** E **PASTICCERIA POPPELLA**

ON **THURSDAY, 16 JULY**, ENJOY THE MAGIC OF OUR CAMPANIAN DINNER: AN EVENING OF AUTHENTIC FLAVOURS, A UNIQUE ATMOSPHERE AND ENTERTAINMENT FOR THE WHOLE FAMILY

SPECIAL GUESTS: **MICHELIN-STARRED CHEF ANTIMO MIGLIACCIO** AND **CHEF PEPPE DI NAPOLI**

FEATURING SPECIALTIES FROM CASEIFICIO FRANZESE NICOLA, MASTRO FORNAIO DOMENICO FIORETTI AND PASTICCERIA POPPELLA, INCLUDING THE FAMOUS FIOCCO PASTRY

CENA BAMBINI ORE 19:30 • CENA ADULTI ORE 20:00 • ANIMAZIONE PER TUTTA LA SERATA
CHILDREN'S DINNER AT 7:30 PM • ADULT DINNER AT 8:00 PM • ENTERTAINMENT THROUGHOUT THE EVENING

MENÙ SPECIALE A BUFFET CON:

SPECIAL BUFFET MENU FEATURING:

ANTIPASTI: TRIONFO DI MOZZARELLA (3), BOCCONCINI DI BUFALA (3), TRECCIONE REALE (3), STRACCIATELLA (3), CILIEGINE (3), FAGIOLINI ALLA BELLA NAPOLI (POMODORINI, BASILICO E CIPOLLA DI TROPEA), CUORE DI BUE (CON OLIO, ORIGANO, BASILICO E AGLIO), CAVOLFIORRE CON OLIVE E PEPERONCINO, FINOCCHI GRATINATI (3,9), FRIGGITELLI ALLA NAPOLETANA, TRIONFO DI RUSTICI NAPOLETANI, CASATIELLO (3,14), CUZZITIELLO CON POLPETTE AL SUGO (3,14,9), PIZZA E SCAROLA, FRITTO MISTO ALLA BELLA NAPOLI (9,3)

PRIMI PIATTI: SPAGHETTI ALLE VONGOLE (4), PASTA PATATE E PROVOLA AFFUMICATA (3,9)

SECONDI PIATTI: GALLETTO AL FORNO CON PATATE, BACCALÀ ALLA NAPOLETANA

DOLCE: FIOCCO DI NEVE E SORPRESA DELLO CHEF

STARTERS: TRIONFO DI MOZZARELLA (3), BUFFALO MOZZARELLA BITES (3), TRECCIONE REALE (3), STRACCIATELLA CHEESE (3), MOZZARELLA CHERRIES (3), BELLA NAPOLI-STYLE GREEN BEANS (CHERRY TOMATOES, BASIL AND TROPEA ONION), OXHEART TOMATOES WITH OIL, OREGANO, BASIL AND GARLIC, CAULIFLOWER WITH OLIVES AND CHILLI, GRATINATED FENNEL (3,9), NEAPOLITAN FRIGGITELLI PEPPERS, SELECTION OF NEAPOLITAN SAVOURY SPECIALTIES, CASATIELLO (3,14), CUZZITIELLO WITH MEATBALLS IN TOMATO SAUCE (3,14,9), ESCAROLE PIZZA, BELLA NAPOLI-STYLE MIXED FRIED SPECIALTIES (9,3)

FIRST COURSES: SPAGHETTI WITH CLAMS (4), PASTA WITH POTATOES AND SMOKED PROVOLA CHEESE (3,9).

MAIN COURSES: OVEN-BAKED ROOSTER WITH POTATOES, NEAPOLITAN-STYLE COD

DESSERT: FIOCCO DI NEVE PASTRY AND THE CHEF'S SURPRISE