

Percorso Cavalcanti 60 a persona
(Degustazione di cucina storica
Napoletana del 1830)

Pane cotto con foglie di alloro, pecorino e
pepe

(Tradizionale pan cotto napoletano, cotto
in tisana di alloro, servito con pepe e
pecorino)

Zuppa di frutti di mare

(Sottè di frutti di mare alla maniera di
Cavalcanti)

Spaghettone alla Cavalcanti

(Primo spaghetti al pomodoro del mondo.
Vermicelli cotti in strutto di maiale e
pomodoro San Marzano sbollentato)

Vermicelli incaciati al sugo di pesce

(Spaghetti con cacio e riduzione di sugo di
pesci rossi e bianchi)

Filetto di pesce con salsa mosaico
(Pesce bianco secondo disponibilità del
giorno, servito con le salse mosaico di
Cavalcanti)

Dessert

Vini in abbinamento:

Prosecco extra dry

Piedirosso del Vesuvio DOP Cantine

Ambrosio

Fino Biancofiore 2014 Cantine Kandeia

Malvasia Heritage Francesco Intorcia

