

## Locanda La Molara; Isabella Prezioso: Menu sotto il portico "velato" Ci siamo



**Summonte.** “Domani riapriamo dopo, di fatto, mesi di stop per le imposizioni governative relative all’emergenza Coronavirus. La nostra attività di ristorazione, come le altre ha sofferto questo periodo pur essendo assolutamente consapevoli che la salute di tutti è la prima cosa ed il nostro impegno, già dai mesi scorsi è andato in questo senso con il “rispondere” a quanto “dettato” dalle Ordinanze di quella che chiamano “cabina di regia” per la gestione di questa pandemia”. **Isabella Prezioso**, Chef della “Locanda La Molara” in Summonte e tra i titolari del ristorante, che è il fiore all’occhiello del Comune tra I Borghi più Belli d’Italia”, e “riconosciuto” come eccellenza irpina e campana.

---

Questo non soltanto per la qualità dei piatti che si distinguono per tradizione ed innovazione ma allo stesso tempo per la “composizione” delle pietanze, anche dal “tocco artistico”. A questo va aggiunto il servizio dei Collaboratori di Isabella, assolutamente “tempestivo, disponibile, cortese”. I Collaboratori sono uno dei punti di forza della "Locanda La Molarà" come la stessa Isabella ama puntualizzare. Che dire poi del posto? Una location fantastica, immersa nel verde, che in questo tempo diventa sempre più verde, ai piedi della maestosa Torre Angioina ed “illuminati” dallo Sguardo di Mamma Schiavona che da Montevergine domina e protegge Summonte, il Partenio, tutti. La raggiante Isabella aggiunge: “Abbiamo adornato il nostro già bellissimo portico in legno con un “velo” (una sorpresa per i nostri Ospiti) che protegge dal freschetto che in queste zone si presenta, anche all’improvviso ma tutto questo rende l’aria frizzante però “protetta” dalla nostra struttura che fa da "argine", anche e soprattutto di sera. Lavoriamo per offrire “comfort” in una sala che va, per le norme che sappiamo, allestita all’aperto. Il nostro portico è un punto di forza assieme ai nostri menu (con vini di qualità a scelta varia) ed a questo punto vi presento quello di questo fine settimana, domani, Sabato Primo Maggio e Domenica due. Questa è la nostra “ripartenza”: Soddisfiamo il palato:

## Entrée

- Gambero pastellato alla paprika con maionese di cavolfiore

---

## Antipasti

- Montanara con crema di carciofi e pancetta
- Ricotta e formaggio di pecora locali accompagnati da confetture.
- Bruschetta con insalata di olive e tartufo melanzane della Molara
- Zuppa di fave e ceci

## Primi

- Risotto con asparagi e pancetta croccante
- Tagliolini con ragù bianco e funghi porcini

## Secondi

- Salsiccia e pancetta alla brace con crostino e caciocavallo
- Pollo arrosto con patate speziate
- Brasato di manzo all'aglianico

## Dessert

- Crema di Carmasciano con mele caramellate
- Meringata con fragole e menta
- Pan di nocciole con chantilly
- Millefoglia scomposta con pasticciera e fragole”.