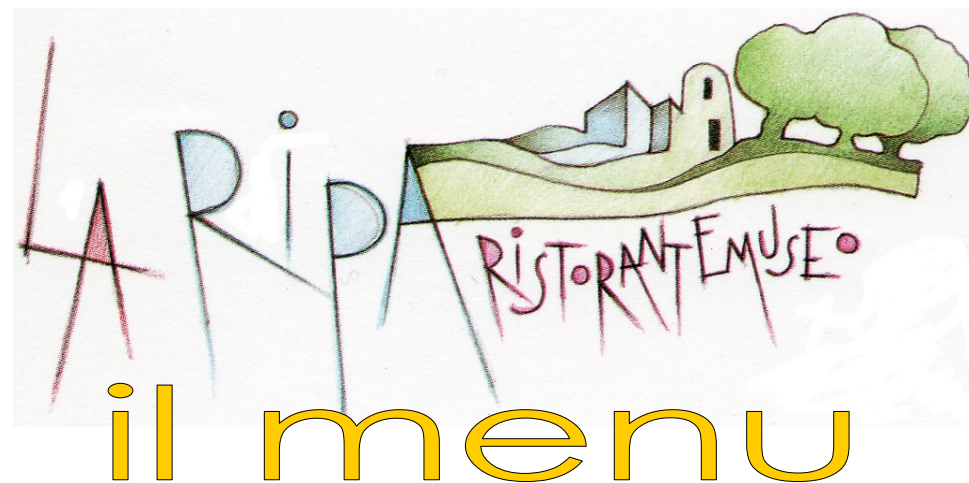
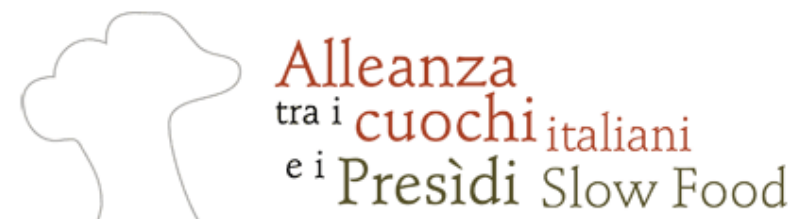


<i>i salumi</i>	
salsiccia stagionata affumicata	€ 5,00
sopersata stagionata affumicata	€ 5,00
capicollo stagionato affumicato	€ 5,00

<i>i formaggi</i>	
pecorino Carmasciano fresco Az Agr. D'Apolito	€ 4,00
pecorino Carmasciano stagionato	€ 6,00
caciocavallo stagionato (<i>maggio 2019</i>)	€ 5,00



La Ripa ristorante museo aderisce all'



direttamente con i piccoli produttori, per conoscerli e valorizzarli.

I Presidi Slow Food che La Ripa ristorante museo utilizza nel proprio menù sono:

Alici di menaica  **produttori cooperativa ALICI di MENAICA**

Pomodoro san marzano  **produttore cooperativa agricola Agrigenus**

 **Piatto vegetariano**


Per essere aggiornati sulle nostre iniziative, è attiva la newsletter sul sito www.ristorantemuseolaripa.it



ANTIPASTI



Tortino di melanzane con crema di fior di latte, carpaccio di vitello con melanzane marinate € 9,00

Timballino di baccalà e pancotto con pomodorini datterini, baccalà mantecato e crostini di mais € 9,00

Ricotta a vapore di Montella con fiori di zucca e crema di asparagi, fiore di zucca in tempura  € 9,00

Sformato di patate di montagna con vellutata di finferli e bignè farcito con mortadella e pistacchi € 9,00

PRIMI

Rigatoni con ragù di melanzane, alici di menai- ca e pane fritto *(pasta Cav. Cocco)*   € 10,00

Pacchero con pomodoro "San Marzano" d.o.p., basilico e lardo Irpino *(pasta Cav. Cocco)*  € 10,00


Lasagne di asparagi, provola affumicata e croccante di pancetta *(pasta fresca)* € 10,00

Ravioli farciti di baccalà e fonduta di cipolla ramata di Montoro *(pasta fresca)* € 10,00

SECONDI

Agnello di carmasciano alle erbe aromatiche cotto a bassa temperatura € 13,00

Bistecca di vitello irpino servito su pietra lavica (1 Kg) € 35,00

Scarola farcita con pane, olive nere e provola affumicata con peperone crudo  € 12,00

Stracotto di vitello e ortaggi € 12,00

DOLCI

Pasticcio di millefoglie con crema chantilly € 5,00

Tiramisù cotto a vapore € 5,00

Caldo freddo di fragole e ricotta di Carmasciano € 5,00

Degustazione di menu completo (quattro portate) a scelta della cucina e per intero tavolo

€ 30,00 vino incluso *(Aglianico di paternopoli alla mescita)*

