

# MENU



# INDICE

1. [ANTIPASTI](#)
2. [PRIMI PIATTI](#)
3. [SECONDI PIATTI](#)
4. [DOLCI](#)
5. [FORMAGGI E SALUMI](#)
6. [VINI ROSSI](#)
7. [VINI BIANCHI - ROSATI - SPUMANTI - BIRRE](#)

## ANTIPASTI



Timballino di pane cotto e baccalà con scarola, pinoli, uva passa e zuppa di fagioli di Caposele con origano e pane fritto

€ 9.00



Sformato di patate di montagna con crema di funghi porcini e bignè con fiocco di prosciutto

€ 9.00



Tortino di cime di rapa, pancia di maiale cotta a bassa temperatura con riduzione al Fiano

€ 9.00



Carpaccio di vitello con carciofi e ricotta di Carmasciano in tempura

€ 9.00



## PRIMI PIATTI



Rigatoni con ragù di salsiccia secca di ns. produzione

€ 10.00

*pasta Cav. Cocco - Antico pomodoro di Napoli presidio Slow Food*



Maccaronari, aglio, olio e baccalà con pane fritto

€ 10.00

*Pasta fresca di nostra produzione*



Pasta e patate cotte sotto cenere con provola affumicata e fonduta di caciocavallo

€ 10.00

*pasta Cav. Cocco*



Ravioli di ricotta di Carmasciano con ragù di agnello all'antica e cacioricotta

€ 10.00

*Pasta fresca di nostra produzione, Antico pomodoro di Napoli Presidio Slow Food, Ricotta di Carmasciano*



Lasagne con broccoli di Paternopoli, fior di latte e peperone crusco

€ 10.00

*Pasta fresca di nostra produzione*



## SECONDI PIATTI



Variazione di agnello: millefoglie di cosciotto di agnello e pecorino Carmasciano, costoletta cotta a bassa temperatura con verdure di campo

€ 13.00



Pancetta di agnello ripiena alla maniera tradizionale con patate e peperone crusco

€ 12.00

Stracotto di vitello con castagne, spinaci, aglio, olio e pepeoncino

€ 12.00



Filetto di baccalà in olio cottura con olive nere al forno del Cilento, cipolle caramellate e crema di patate

€ 12.00



Polpetta di carciofi bianchi di paestum con burrata e antico pomodoro di Napoli infornato

€ 12.00

*piatto vegetariano. Antico pomodoro di Napoli presidio Slow Food*



Bistecca di vitello irpino servita su pietra lavica

€ 35.00

*1.0 Kg*

## DOLCI



Pasticcio di millefoglie con crema chantilly alla vaniglia, amarene e polvere di caffè

€ 5.00



Caldofreddo di fragola con ricotta di Carmasciano mantecata e pasta frolla sbriciolata

€ 5.00



Semifreddo al torrone con salsa di cioccolato

€ 5.00



## FORMAGGI E SALUMI



<p>pecorino Carmasciano fresco  <i>produttore Az. Agr. D'Apolito, stagionatura 2 mesi</i>  </p>	<p>€ 4.00</p>
<p>PECORINO CARMASCIANO STAGIONATO  <i>produttore Az. Agr. D'Apolito, stagionatura 6 mesi</i>  </p>	<p>€ 6.00</p>
<p> PECORINO CARMASCIANO STAGIONATO  <i>Produttore FLAMMIA ROSA - Presidio Slow Food</i>  </p>	<p>€ 8.00</p>
<p>Caciocavallo stagionato  <i>Az Agr Fioravanti (Montella) produzione maggio 2019</i>  </p>	<p>€ 5.00</p>
<p>CACIOCAVALLO STAGIONATO 6 MESI  <i>Az Agr: Flammia Rosa</i>  </p>	<p>€ 7.00</p>
<p>Capicollo nostrano stagionato</p>	<p>€ 5.00</p>
<p> Mortadella classica Bonfatti  <i>Presidio slow food</i></p>	<p>€ 5.00</p>
<p>FIOCCO di PROSCIUTTO  <i>Salumificio Ciarcia</i></p>	<p>€ 5.00</p>
<p>Soppressata Stagiona  <i>Salumi GUGLIELMO - dal 1972 no lattosio - 100% naturale</i></p>	<p>€ 6.00</p>
<p>salsiccia stagionata affumicata</p>	<p>€ 5.00</p>
<p><b>VINI ROSSI</b></p>	<p></p>
<p>Vino alla mesquita (1 litro)  <i>Aglianico di Paternopoli 2019 – Az. Agr. Perillo</i></p>	<p>€ 6.00</p>
<p>Rosso Tau - Irpinia Aglianico d.o.c. 2018 –  <i>Sella delle Spine – L. Caggiano</i></p>	<p>€ 13.00</p>
<p>Il Principio - Irpinia Aglianico D.O.C. - 2015  <i>Cantina Terredora - Di Paolo</i></p>	<p>€ 24.00</p>
<p>Pago dei Fusi - Taurasi D.O.C.G - 2012  <i>Cantina Terredora - Di Paolo</i></p>	<p>€ 50.00</p>
<p>Quasi ottobre Campania igt 2019  <i>Di Pietro - Aglianico</i></p>	<p>€ 22.00</p>
<p>Guizzo - Igp Campania rosso - 2018  <i>Casa Brecceto, Aglianico - piediroso - barbera</i></p>	<p>€ 25.00</p>
<p>.3 Irpinia Aglianico D.O.P. - 2015  <i>SCATEDDA</i></p>	<p>€ 22.00</p>

.1 Scatedda <i>Irpinia aglianico d.o.p. 2014 – Az. Agr. Frascione Libero</i>	€ 18.00
A - Aglianico Irpinia <i>d.o.c. 2014 – Az. Agricola Di Meo</i>	€ 20.00
Aglianico Irpinia <i>Vigna Ischia Piana d.o.c. 2019 – Cantine S. Molettieri</i>	€ 20.00
Taurasi <i>vigna cinque querce d.o.c.g. 2013 – Cantine S. Molettieri</i>	€ 55.00
Taurasi magnum 1,5 lt. <i>Vigna cinque querce d.o.c.g. 1999 Riserva; 2001 - Cantine S. Molettieri</i>	€ 200.00
Centenus Tenus <i>Campania aglianico i.g.t. 2018 – sella delle spine – L. Caggiano</i>	€ 8.00
Colli e Sole <i>Irpinia Aglianico d.o.c. 2008 – Cantine Castel dell'Angelo</i>	€ 8.00
Filadoro <i>Aglianico Irpinia d.o.c. 2012 – Az. Agr. Filadoro</i>	€ 15.00
Irpinia Aglianico <i>Campi Taurasini d.o.c. 2017 – Az. vitivinicola Di Prisco</i>	€ 22.00
Taurasi D.O.C.G. 2012 <i>Az. vitivinicola Di Prisco</i>	€ 45.00
Irpinia Aglianico D.O.C. 2015 <i>feudo Apiano - Lapio</i>	€ 18.00
Macchia della Corte <i>Aglianico d.o.c. 2015 – Cantina D'Antiche terre</i>	€ 12.00
Memini <i>Irpinia Aglianico d.o.c. 2013 – Cantine Guastaferro</i>	€ 9.00
Satyricon - Irpinia campi taurasini 2019 <i>Viticoltore Luigi Tecce</i>	€ 43.00
Poliphemo "Vecchie Vigne" <i>Taurasi riserva d.o.c.g. 2015 – Viticoltore Luigi Tecce</i>	€ 80.00
Puro Sangue <i>Taurasi riserva d.o.c.g. 2015 – Viticoltore Luigi Tecce</i>	€ 75.00
Quattro contrade <i>Aglianico Irpinia d.o.c. 2010 – Cantine Manimurci</i>	€ 10.00
Rasott - Aglianico - Irpinia Campi Taurasini - d.o.c. 2019 <i>– Az. agricola Boccella - BIOLOGICO</i>	€ 25.00
Taurasi - Sant'Eustacchio - d.o.c.g. 2017	€ 50.00

– Az. agricola Boccella - Biologico

Rubrato € 20.00

*Aglianico Irpinia d.o.c. 2019 – Cantine Feudi di San Gregorio*

Vigna Piano d'Angelo € 35.00

*Taurasi d.o.c.g. 2015 – sella delle spine – L. Caggiano*

Taurì € 24.00

*Aglianico campi taurasini d.o.c. 2020 – Cantine A. Caggiano*

Vigna Macchia dei Goti - Taurasi D.O.C.G. - 2017 € 55.00

*Cantine Antonio Caggiano*

Vigna Claudia € 16.00

*Campi taurasini Aglianico Irpinia d.o.c. 2015 – Cantine La Molara*

Taurasi € 55.00

*Vigna Macchia dei Goti d.o.c.g. 2015 – Cantine A. Caggiano*

Gragnano - Penisola Sorrentina D.O.P. € 24.00

*Cantine Federiciane*

Barbera del Sannio DOC 2019 € 22.00

*Monserato 1973*

L'Atto € 25.00

*Aglianico del Vulture d.o.c. 2020 – Cantine del Notaio*

Rosso del Ciglio - Paestum igt 2018 - Aglianico € 20.00

*Az. Agr. Salvatore Magnoni - BIOLOGICO*

Primalaterra - Cilento 2016, d.o.p. € 30.00

*Az. Agr. Salvatore Magnoni*

Il Sigillo € 60.00

*Aglianico del Vulture d.o.c. 2013 – Cantine del Notaio*

Macarico - Aglianico del Vulture d.o.c. 2005 € 35.00

*Az. Agricola Macarico*

Ambruco € 35.00

*Pallagrello nero i.g.t. 2012 – Az. Agricola Terre del Principe*

Centomoggia € 35.00

*Casavecchia i.g.t. 2012 – Az. Agricola Terre del Principe*

Rosso di Montefalco € 40.00

*d.o.c. 2010 – Cantine Lungarotti*

Montevago - Rosso dei Colli della toscana centrale € 20.00

*i.g.t. 2008 - Fattoria di Petrognano*

Rosso di Montalcino “Poggio alle Mura” € 25.00

*Sangiovese d.o.c. 2012 – Castello Banfi*

Nero d'Avola D.O.C. 2017 € 20.00

-----  
*Principe di Corleone - Pollara*

Deperi - Ormeasco di Pornassio - DOC - 2019 € 23.00  
*Az. Agr. Paolo deperi - affinato in anfora*

## VINI BIANCHI - ROSATI - SPUMANTI - BIRRE



CENTENUS - Tenus Falanghina igt campania 2018 € 8.00  
*cantina L. Caggiano*

Beneventano Falanghina - Igt - 2020 € 12.00  
*Sella delle Spine - Luigi Caggiano*

Lapoderosa IGP coda di volpe 2020 € 22.00  
*CASA BRECCETO*

Coda di Volpe - Irpinia d.o.c. - 2020 € 20.00  
*Cantina Salvatore Molettieri*

Fiano di Avellino - 2019 - D.O.C.G. € 25.00  
*Rocca del principe*

Greco di Tufo - "pietra rosa" - D.O.C.G. 2017 € 23.00  
*Cantina Di Prisco*

Don Chisciotte - Fiano Campania i.g.t. 2019 € 25.00  
*Vino biologico - Az. Agricola Zampaglione*

Fiano di Avellino d.o.c.g. 2017 € 20.00  
*Società Agricola Nativ*

IRPINIA - coda di volpe - 2020 € 20.00  
*denominazione di origine protetta - Cantina Di Prisco*

.2 Scatedda - Irpinia Fiano d.o.p. 2018 € 20.00  
*Az. Agricola Frascione Libero*

Eugenia - Fiano di Avellino d.o.c.g. 2017 € 20.00  
*Cantina L. Caggiano*

Don Raffaele - Greco di tufo - d.o.c.g. 2018 - € 15.00  
*Cantina L. Caggiano*

Colli di Lapio - Fiano di Avellino d.o.c.g. 2018 € 25.00  
*Az. vitivinicola Romano Clelia*

Vigna il pino - torre di giano - € 22.00  
*Bianco di torgiano d.o.c. 2007 - cantina Lungarotti*

La Cyclope - irpinia rosato d.o.c. - 2018 € 40.00  
*Luigi Tecce*

Irpinia Rosato - d.o.c. - 2020 € 18.00  
*Cantina salvatore Molettieri*

Primavera - Paestum rosato, 2020 - i.g.p. <i>Az. Agr. Salvatore Magnoni</i>	€ 20.00
La Volta - Pallagrello Bianco Igt 2020 - Terre del Volturmo <i>Terre dell'Angelo - affinato in anfora</i>	€ 22.00
Le Sèrole - Pallagrello bianco i.g.t. 2014 <i>Terre del Principe</i>	€ 35.00
Deperi - Pigato - DOC - 2020 <i>Az. Agr. Deperi, Riviera Ligure di ponente</i>	€ 22.00
Bellavista - grande cuveè - Alma Brut <i>Franciacorta</i>	€ 60.00
Ferghettina - brut <i>Franciacorta</i>	€ 30.00
Müller Thurgau - le vie dell'uva - D.O.C.G. <i>Concilio</i>	€ 20.00
Brachetto d'Aqui - D.O.C.G. <i>Le vie dell'uva</i>	€ 20.00
Rocca dei Forti prosecco	€ 12.00
CHIARA - Blonde Ale - SERRO CROCE <i>Birra artigianale da filiera agricola</i>	€ 13.00
AMBRATA - Amber Ale - SERROCROCE <i>Birra artigianale da filiera agricola</i>	€ 13.00
Münchner Gold - Munich Lager - 0.5 l - 5.5% alc./vol. <i>Hacher Pschorr</i>	€ 6.00

Allergeni:  Grano  Latte  Pesce  Uova  Sedano  Frutta secca