

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 pomodorini, 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 mortadella € 9.00

Mortadella Classica Bonfatti, presidio Slow Food



Millefoglie di coniglio e Carmasciano in porchetta su crema di peperone rosso grigliato € 9.00



Tortino di cime di rapa, hamburger di salsiccia affumicata di Castelpoto € 9.00

PRIMI PIATTI



Rigatoni con ragù di antico pomodoro di Napoli e salsiccia secca affumicata di nostra produzione € 10.00

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



Candele, aglio, olio e baccalà € 10.00

Pasta Cav. Cocco



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 all'antica al profumo di menta € 10.00

Pasta fresca di nostra produzione



Lasagne con cime di rapa in brodo di prosciutto e zafferano € 10.00

Pasta fresca di nostra produzione

SECONDI PIATTI



Variazione di agnello con verdure di campo	€ 13.00
Stracotto di guancia di vitellino con castagne, spinaci, aglio, olio e pepeoncino	€ 12.00
Filetto di baccalà in olio cottura con olive nere al forno del Cilento e crema di patate	€ 12.00
Scarola farcita con pane, olive nere, provola affumicata e peperone crusco <i>piatto vegetariano</i>	€ 12.00
Zuppetta di soffritto di capretto con scaglie di cacioricotta	€ 10.00
Bistecca di vitello irpino servita su pietra lavica <i>1 Kg</i>	€ 35.00

DOLCI



Pasticcio di millefoglie con crema chantilly alla vaniglia, amarene e polvere di caffè	€ 5.00
Tortino di mele annurca con crema inglese	€ 5.00
Crostata di ricotta di Carmasciano con pistacchi e salsa di cacao	€ 5.00

FORMAGGI E SALUMI



pecorino Carmasciano fresco <i>produttore Az. Agr. D'Apolito, stagionatura 2 mesi</i> 	€ 4.00
PECORINO CARMASCIANO STAGIONATO <i>produttore Az. Agr. D'Apolito, stagionatura 6 mesi</i> 	€ 6.00
 PECORINO CARMASCIANO STAGIONATO <i>Produttore FLAMMIA ROSA - Presidio Slow Food</i> 	€ 8.00
Caciocavallo stagionato <i>Az Agr Fioravanti (Montella) produzione maggio 2019</i> 	€ 5.00
CACIOCAVALLO STAGIONATO 6 MESI <i>Az Agr: Flammia Rosa</i> 	€ 7.00
Capicollo nostrano stagionato	€ 5.00
 Mortadella classica Bonfatti <i>Presidio slow food</i>	€ 5.00
FIOCCO di PROSCIUTTO <i>Salumificio Ciarcia</i>	€ 5.00
Soppressata Stagiona <i>Salumi GUGLIELMO - dal 1972 no lattosio - 100% naturale</i>	€ 6.00
salsiccia stagionata affumicata	€ 5.00
VINI ROSSI	
Vino alla mescita (1 litro) <i>Aglianico di Paternopoli 2019 - Az. Agr. Perillo</i>	€ 6.00
Quasi ottobre Campania igt 2019 <i>Di Pietro - Aglianico</i>	€ 22.00
GUIZZO - Igp Campania rosso - 2018 <i>Casa Brecceto, Aglianico - piediroso - barbera</i>	€ 25.00
.3 Irpinia Aglinico D.O.P. - 2015 <i>SCATEDDA</i>	€ 22.00
.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
T - Vigna Olmo <i>Taurasi riserva d.o.c.g. 2010 - Az. agricola Di Meo</i>	€ 40.00

Aglianico Irpinia <i>Vigna Ischia Piana d.o.c. 2017 – Cantine S. Molettieri</i>	€ 20.00
Aglianico Irpinia <i>Vigna Cinque Querce i.g.t. 2017 – Cantine S. Molettieri</i>	€ 24.00
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
Il principio <i>Aglianico d'Irpinia d.o.c. 2013 – Cantine Terredora</i>	€ 24.00
Pago dei Fusi <i>Taurasi d.o.c.g. 2010 – Cantine Terredora</i>	€ 45.00
Irpinia Aglianico <i>d.o.c. 2016 – Cantine Gerardo Perillo</i>	€ 9.00
Irpinia Aglianico <i>Campi Taurasini d.o.c. 2017 – Az. vitivinicola Di Prisco</i>	€ 22.00
Taurasi D.O.C.G. 2010 <i>Az. vitivinicola Di Prisco</i>	€ 40.00
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 Guastaferra</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	€ 10.00

<i>Aglianico Irpinia d.o.c. 2010 – Cantine Manimurci</i>	
Rasott - Aglianico - Irpinia Campi Taurasini - d.o.c. 2019 <i>– Az. agricola Boccella - BIOLOGICO</i>	€ 25.00
Rubrato <i>Aglianico Irpinia d.o.c. 2019 – Cantine Feudi di San Gregorio</i>	€ 20.00
Vigna Piano d'Angelo <i>Taurasi d.o.c.g. 2012 – sella delle spine – L. Caggiano</i>	€ 35.00
Tauri <i>Aglianico campi taurasini d.o.c. 2020 – Cantine A. Caggiano</i>	€ 24.00
Vigna Claudia <i>Campi taurasini Aglianico Irpinia d.o.c. 2015 – Cantine La Molara</i>	€ 16.00
Taurasi <i>d.o.c.g. 2013 – Az. agricola Fiorentino</i>	€ 45.00
Taurasi <i>d.o.c.g. 2017 – Az. agricola Boccella</i>	€ 45.00
Taurasi <i>Vigna Macchia dei Goti d.o.c.g. 2015 – Cantine A. Caggiano</i>	€ 55.00
Gragnano - Penisola Sorrentina D.O.P. <i>Cantine Federiciane</i>	€ 24.00
Barbera del Sannio DOC 2019 <i>Monserato 1973</i>	€ 22.00
L'Atto <i>Aglianico del Vulture d.o.c. 2020 – Cantine del Notaio</i>	€ 25.00
Rosso del Ciglio - Paestum igt 2018 - Aglianico <i>Az. Agr. Salvatore Magnoni - BIOLOGICO</i>	€ 20.00
Primalaterra - Cilento 2016, d.o.p. <i>Az. Agr. Salvatore Magnoni</i>	€ 30.00
Il Sigillo <i>Aglianico del Vulture d.o.c. 2013 – Cantine del Notaio</i>	€ 60.00
Macarico - Aglianico del Vulture d.o.c. 2005 <i>Az. Agricola Macarico</i>	€ 35.00
Ambruco <i>Pallagrello nero i.g.t. 2012 – Az. Agricola Terre del Principe</i>	€ 35.00
Centomoggia <i>Casavecchia i.g.t. 2012 – Az. Agricola Terre del Principe</i>	€ 35.00
Rosso di Montefalco <i>d.o.c. 2010 – Cantine Lungarotti</i>	€ 40.00
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 i.g.t. campania 2018 € 8.00
 Montevago - Rosso dei Colli della Toscana centrale € 20.00
cantina L. 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 Scattedda - Irpinia Fiano d.o.p. 2018 € 20.00
Az. Agricola Frascione Libero

Vigna Cicogna - Greco di Tufo d.o.c.g. 2018 € 30.00
Az. Agr. Benito Ferrara

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 gianio - € 22.00
Bianco di torgiano d.o.c. 2007 – cantina Lungarotti

La Cyclope - irpinia rosato d.o.c. - 2018 <i>Luigi Tecce</i>	€ 40.00
Irpinia Rosato - d.o.c. - 2020 <i>Cantina salvatore Molettieri</i>	€ 18.00
Primavera - Paestum rosato, 2020 - i.g.p. <i>Az. Agr. Salvatore Magnoni</i>	€ 20.00
La Volta - Pallagrello Bianco Igt 2020 - Terre del Volturno <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
Ferghettina - brut <i>Franciacorta</i>	€ 30.00
Müller Thurgau - le vie dell'uva - D.O.C.G. <i>Concilio</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