

# MENU



[English](#)



[Italiano](#)



[Français](#)



[Español](#)



[Deutsch](#)



[Русский](#)

# 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



Tortino di cavolo nero con nuvola di lardo irpino e  
zuppa di Fagioli quarantini di Volturara

*Fagioli quarantini di Volturara (presidio Slow food) Az. Agr.*

*CASAMADDI*



€ 9.00

Timballino di pane cotto e baccalà; baccalà mantecato con pomodorini  
confit e pane fritto



€ 9.00

Carpaccio di vitello con insalata di asparagi, scaglie di pecorino  
carmasciano, ricotta in tempura



€ 9.00



sformato di patate di montagna con crema di funghi  
porcini secchi e bignè con mortadella













*Mortadella classica Bonfatti (Presidio slow food)*



€ 9.00





## PRIMI PIATTI



	Rigatoni con ragù di antico pomodoro di Napoli e salsiccia secca affumicata di nostra produzione <i>pasta Cav. Cocco - Antico pomodoro di Napoli presidio Slow Food</i>  	€ 10.00
	Cavatelli con cavolo nero, crema di ricotta di carmasciano e peperoni cruschi <i>pasta fresca di nostra produzione</i>  	€ 10.00
	Lasagne all'uovo con fave, fiocco di prosciutto crudo croccante e profumo di finocchietto selvatico <i>Pasta fresca di nostra produzione</i>    	€ 10.00
	Candele con genovese di baccalà <i>Cipolle ramate di montoro, presidio slow food pasta Cav. Cocco</i>  	€ 10.00
	Pasta e patate con tartufo estivo e fonduta di caciocavallo piccante <i>pasta Cav. Cocco</i>	€ 10.00





## SECONDI PIATTI



	Variazione di agnello con spinaci aglio, olio e peperoncino	€ 13.00
	Scarola farcita con peperoni cruschi e olive nere <i>piatto vegetariano</i>   	€ 12.00
	Stracotto di guancia e coda di vitellino con patate cotte in olio di peperone crusco 	€ 12.00
	Bistecca di vitello irpino servita su pietra lavica <i>1 Kg</i>	€ 35.00

## DOLCI



	Caldo freddo di fragola e ricotta mantecata di Carmasciano 	€ 5.00
	Pasticcio di millefoglie con crema chantilly alla vaniglia, amarene e polvere di caffè 	€ 5.00
	Semifreddo al torrone con salsa al cacao amaro e croccante di pistacchio  	€ 5.00

## FORMAGGI E SALUMI



pecorino Carmasciano fresco € 4.00  
*produttore Az. Agr. D'Apolito, stagionatura 2 mesi*



PECORINO CARMASCIANO STAGIONATO € 6.00  
*produttore Az. Agr. D'Apolito, stagionatura 6 mesi*



PECORINO CARMASCIANO STAGIONATO

*Produttore FLAMMIA ROSA - Presidio Slow Food*



€ 8.00

Caciocavallo stagionato € 5.00  
*Az Agr Fioravanti (Montella) produzione maggio 2019*



CACIOCAVALLO STAGIONATO 6 MESI € 7.00  
*Az Agr. Flammia Rosa*



Capicollo nostrano stagionato € 5.00



Mortadella classica Bonfatti

*Presidio slow food*

€ 5.00

FIOCCO di PROSCIUTTO € 5.00  
*Salumificio Ciarcia*

salsiccia stagionata affumicata € 5.00

## VINI ROSSI



Vino alla mescita (1 litro) <i>Aglianico di Paternopoli 2019 – Az. Agr. Perillo</i>	€ 6.00
.3 Irpinia Aglianico 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. 2013 – Cantine S. Molettieri</i>	€ 20.00
Aglianico Irpinia <i>Vigna Cinque Querce i.g.t. 2015; 2016 – Cantine S. Molettieri</i>	€ 24.00
Taurasi <i>vigna cinque querce d.o.c.g. 2011 – 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
Celsi <i>Irpinia Aglianico d.o.c. 2013 – Az. agricola Fiorentino</i>	€ 25.00
Centenus Tenus <i>Campania aglianico i.g.t. 2018 – sella delle spine – L. Caggiano</i>	€ 8.00
Coccione <i>Irpinia Aglianico d.o.c. 2015 – I vigneti di Malulena</i>	€ 13.00
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

<b>Irpinia Aglianico</b> <i>Campi Taurasini d.o.c. 2011 – Az. vitivinicola Di Prisco</i>	€ 18.00
<b>Taurasi D.O.C.G. 2010</b> <i>Az. vitivinicola Di Prisco</i>	€ 40.00
<b>Irpinia Aglianico D.O.C. 2015</b> <i>feudo Apiano - Lapio</i>	€ 18.00
<b>Macchia della Corte</b> <i>Aglianico d.o.c. 2015 – Cantina D'Antiche terre</i>	€ 12.00
<b>Memini</b> <i>Irpinia Aglianico d.o.c. 2013 – Cantine Guastaferro</i>	€ 9.00
<b>Satyricon - Irpinia campi taurasini 2018</b> <i>Viticulture LUIGI TECCE</i>	€ 43.00
<b>Poliphemo "Vecchie Vigne"</b> <i>Taurasi riserva d.o.c.g. 2015 – Viticulture LUIGI TECCE</i>	€ 75.00
<b>Puro Sangue</b> <i>Taurasi riserva d.o.c.g. 2015 – Viticulture LUIGI TECCE</i>	€ 70.00
<b>Quattro contrade</b> <i>Aglianico Irpinia d.o.c. 2010 – Cantine Manimurci</i>	€ 10.00
<b>Rasott - Aglianico - Irpinia Campi Taurasini - d.o.c. 2018</b> <i>– Az. agricola Boccella - BIOLOGICO</i>	€ 25.00
<b>Rubrato</b> <i>Aglianico Irpinia d.o.c. 2017 – Cantine Feudi di San Gregorio</i>	€ 18.00
<b>Vigna Piano d'Angelo</b> <i>Taurasi d.o.c.g. 2012 – sella delle spine – L. Caggiano</i>	€ 35.00
<b>Valens</b> <i>Irpinia Aglianico d.o.c. 2013 – Azienda Vitivin. Regina Collis</i>	€ 18.00
<b>Tauri</b> <i>Aglianico campi taurasini d.o.c. 2018 – Cantine A. Caggiano</i>	€ 20.00
<b>Vigna Claudia</b> <i>Campi taurasini Aglianico Irpinia d.o.c. 2015 – Cantine La Molara</i>	€ 16.00
<b>Taurasi</b> <i>d.o.c.g. 2013 – Az. agricola Fiorentino</i>	€ 45.00
<b>Taurasi</b>	€ 45.00

<i>d.o.c.g. 2009 – Az. agricola Boccella</i>	
<b>Taurasi</b>	€ 55.00
<i>Vigna Macchia dei Goti d.o.c.g. 2015 – Cantine A. Caggiano</i>	
<b>Taurasi</b>	€ 35.00
<i>Taurasi d.o.c.g. 2011 - Cantina D'Antiche terre</i>	
<b>Rosso del Ciglio - Paestum igt 2018 - Aglianico</b>	€ 20.00
<i>Az. Agr. Salvatore Magnoni - BIOLOGICO</i>	
<b>Primalaterra - Cilento 2016, d.o.p.</b>	€ 30.00
<i>Az. Agr. Salvatore Magnoni</i>	
<b>L'Atto</b>	€ 22.00
<i>Aglianico del Vulture d.o.c. 2018 – Cantine del Notaio</i>	
<b>La Firma</b>	€ 65.00
<i>Aglianico del Vulture d.o.c. 2004 - Cantine del Notaio</i>	
<b>Il Sigillo</b>	€ 60.00
<i>Aglianico del Vulture d.o.c. 2013 – Cantine del Notaio</i>	
<b>Macarì</b>	€ 20.00
<i>Aglianico del Vulture d.o.c. 2006 – Az. Agricola Macarico</i>	
<b>Ambruco</b>	€ 35.00
<i>Pallagrello nero i.g.t. 2012 – Az. Agricola Terre del Principe</i>	
<b>Macarico</b>	€ 35.00
<i>Aglianico del Vulture d.o.c. 2005 – Az. Agricola Macarico</i>	
<b>Centomoggia</b>	€ 35.00
<i>Casavecchia i.g.t. 2012 – Az. Agricola Terre del Principe</i>	
<b>Radicosa</b>	€ 20.00
<i>Primitivo Montepulciano di Puglia i.g.p. 2003 – Tenuta Coppadoro</i>	
<b>Gragnano - Penisola sorrentina d.o.c. 2018</b>	€ 22.00
<i>Cantine Federiciane</i>	
<b>Rosso di Montefalco</b>	€ 40.00
<i>d.o.c. 2010 – Cantine Lungarotti</i>	
<b>Montevago - Rosso dei Colli della toscana centrale</b>	€ 20.00
<i>i.g.t. 2008 - Fattoria di Petrognano</i>	
<b>Rosso di Montalcino “Poggio alle Mura”</b>	€ 25.00
<i>Sangiovese d.o.c. 2012 – Castello Banfi</i>	
<b>Nero d'Avola D.O.C. 2017</b>	€ 20.00

*Principe di Corleone - Pollara*

## VINI BIANCHI - ROSATI - SPUMANTI - BIRRE





CENTENUS - Tenus Falanghina igt campania 2018 <i>cantina L. Caggiano</i>	€ 8.00
Coda di Volpe - Irpinia d.o.c. - 2020 <i>Cantina Salvatore Molettieri</i>	€ 20.00
Fiano di Avellino - D.O.G.C. 2019 <i>IOANNA - viticoltori da sempre</i>	€ 17.00
fiano di Avellino - 2018 - D.O.C.G. <i>Rocca del principe</i>	€ 25.00
Greco di Tufo - "pietra rosa" - D.O.C.G. 2017 <i>Cantina Di Prisco</i>	€ 23.00
Don Chisciotte - Fiano Campania i.g.t. 2018 <i>Vino biologico - Az. Agricola Zampaglione</i>	€ 25.00
Fiano di Avellino d.o.c.g. 2017 <i>Società Agricola Nativ</i>	€ 20.00
CASEFATTE - biologico <i>Campania fiano i.g.t. 2018 - Az. agricola Boccella</i>	€ 25.00
IRPINIA - coda di volpe - 2018 <i>denominazione di origine protetta - Cantina Di Prisco</i>	€ 15.00
.2 Scatteda - Irpinia Fiano d.o.p. 2018 <i>Az. Agricola Frascione Libero</i>	€ 20.00
Vigna Cicogna - Greco di Tufo d.o.c.g. 2018 <i>Az. Agr. Benito Ferrara</i>	€ 30.00
Eugenia - Fiano di Avellino d.o.c.g. 2017 <i>Cantina L. Caggiano</i>	€ 20.00
Don Raffaele - Greco di Tufo d.o.c.g. 2018 - <i>Cantina L. Caggiano</i>	€ 20.00
Don Raffaele - Greco di tufo - d.o.c.g. 2018 - <i>Cantina L. Caggiano</i>	€ 15.00
Colli di Lapio - Fiano di Avellino d.o.c.g. 2018 <i>Az. vitivinicola Romano Clelia</i>	€ 25.00
Le Sèrole - Pallagrello bianco i.g.t. 2014 <i>Terre del Principe</i>	€ 35.00
Vigna il pino - torre di giano - <i>Bianco di torgiano d.o.c. 2007 - cantina Lungarotti</i>	€ 22.00

ebe - Irpinia Rosato doc 2018 - <i>Cantina Manimurci</i>	€ 15.00
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
Franciacorta brut - D.O.C.G. <i>Corteaura</i>	€ 30.00
BELLAVISTA - grande cuvee - alma brut <i>FRANCIACORTA</i>	€ 50.00
Prosecco Superiore - le vie dell'uva - D.O.C.G. <i>Colesel spumanti srl</i>	€ 18.00
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

Allergeni:  Grano  Latte  Pesce  Uova  Frutta secca  Sedano