

GLI ANTIPASTI

P BACCALÀ IN UMIDO CON PASSATINA DI PEPERONI DOLCI, CIPS DI PANE E MENTA 12 €

•

R LA ZUCCHINA IN 3 CONSISTENZE DIVERSE (PARMIGIANA, ALLA SCAPECE E A CREMA) 12 €

•

P CARPACCIO DI MANZO, SEDANO MARINATO ALL'ACETO DI MELE,
POMODORI SECCHI FATTI IN CASA E NOCI TOSTATE 14 €

•

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON LE NOSTRE CONFETTURE 14 €

I PRIMI

P FUSILLONE IRPINO CON FAVE, GUANCIALE E SCAGLIE DI PECORINO CARMASCIANO 13 €

•

R TAGLIOLINO CON POMODORINO DATTERINO, BASILICO, LARDO AVELLINESE E RUCOLA SELVATICA 11 €

•

R CAVATIELLO CON FAGIOLINI, PATATE E PESTO DI BASILICO 11 €

•

P RAVIOLO RIPIENO DI PARMIGIANA DI MELANZANE, SALSA CACIO E PEPE E GUANCIALE CROCCANTE 13 €

I SECONDI

R TAGLIATA DI VITELLO CON VERDURE DI STAGIONE IN CONSISTENZE DIVERSE 16 €

•

R POLLO RIPIENO DI MOZZARELLA DI BUFALA E SCAROLA, CAPPERI IN FIORE E BIETOLA 13 €

•

P ROLLÈ DI AGNELLO CON ERBA CIPOLLINA, SPINACI SCOTTATI AL BURRO,
PECORINO E PATATE SABBIOSE 16 €

•

P BACCALÀ FRITTO, MOSTARDA DEI NOSTRI FRUTTETI E PEPERONCINI DI FIUME 13 €

I DOLCI

CREMOSO ALLA NOCCIOLA, CRUMBLE ALLA LIQUIRIZIA E SALSA AL CAFFÈ 8 €

•

CAPRESE AL CIOCCOLATO, CREMA AL MASCARPONE E MENTA 8 €

•

RICOTTA E PERA CON BISCUIT ALLE NOCI E RIDUZIONE DI PASSITO 8 €

•

CHEESECAKE CON MARMELLATA DI POMODORO E POLVERE DI BASILICO 8 €

MENU DEGUSTAZIONE DA QUATTRO PORTATE 45 € /DA SEI PORTATE 60 €

R EVO RAVECE

P EVO PAPALOIA

FRUTTA | LA NOSTRA
FRUTTA
6 €

**FINE
PASTO** | TAGLIERE DI FORMAGGI
E LE NOSTRE CONFETTURE
14 €

ACQUA | LEGGERA 75 CL / GAUDIANELLO 75 CL
COCACOLA 33 CL IN VETRO
2 €