



LA RICCIAIA



ANTIPASTI / APPETIZERS

LA SEPPIA DEL TIRRENO IN GUAZZETTO: pomodorino datterino rosso, aglio, prezzemolo, patate gialle e peperoncino. **€15**

Mediterranean cuttlefish in a steak: red datterino tomatoes, garlic, parsley, yellow potatoes and chili pepper.

IL SALMONE MARINATO AL DOLCE SALE accompagnato da burro e crostino di pane. **€16**

Marinated salmon in sweet salt accompanied by butter and crouton.

LA LONZA DI MAIALINO MARINATA AL DOLCE DI SALE **€15**

Accompagnata da burro e crostino di pane

LA TAGLIATA DI SALUMI NOSTRANI E SELEZIONE DEI MAESTRU CASARI: prosciutto crudo irpino, capocollo nostrano, salame Napoli e mix di formaggi. **€18**

Sliced range of local salami and selection of "Maestri Casari" cheese makers: Irpinian raw ham, local capocollo, Neapolitan salami and mix of cheeses.

IL TAGLIERE DI FORMAGGI e le sue confetture. **€14**

Mixed cheese and jams.

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

LO SCIALATIELLO DI PASTA FRESCA con vongole veraci, pomodorino pachino e prezzemolo fresco. **€18**

Scialatiello with clams, cherry tomatoes and fresh parsley

LO SPAGHETTO TRAFILATO AL BRONZO cacio e pepe, tarallo di Agerola sbriciolato al finocchietto e scaglie di caciocavallo. **€11**

Bronze-drawn spaghetti cacio and pepper, crumbled Agerola tarallo with fennel and caciocavallo flakes.

IL MEZZO PACCHERO TRAFILATO AL BRONZO con pomodorino datterino rosso, sbriciolata di maialino nero casertano, melanzane violette a funghetti e provola di Agerola affumicata. **€15**

Bronze-drawn half pacchero with red datteri

no tomato, pork sausage, violette aubergines and Agerola provola.

LE TROFIETTE DI ACQUA E FARINA con funghi porcini del sottobosco e pomodorino datterino giallo. **€15**

Trofiette made with water and flour with porcini mushrooms and yellow datterino tomatoes.

GLI GNOCCHI DI PATATE con crema di zucca, salsiccia di cinta senese e castagne della nostra tenuta. **€14**

Potato gnocchi with pumpkin cream, sausage and our hand-made chestnuts..

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

IL POLPO ALLA LUCIANA: in pignata con olive nere, capperi di Pantelleria, pomodoro pelato, peperoncino, prezzemolo e crostone di pane all'aglio. **€15**

Octopus luciana style: in a pignata with black olives, Pantelleria capers, peeled tomatoes, chili pepper, parsley and garlic bread crouton.

IL CALAMARO DEL TIRRENO alla griglia con broccoli saltati. **€18**

Tyrrhenian squid grilled with broccoli.

IL FILETTO DI MAIALE AL PEPE VERDE con tortino di patate e porcini. **€17**

Pork fillet with green pepper, potato and porcini mushroom pie.

IL FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA con scarola ripassata. **€25**

Grilled beef fillet with sautéed escarole.

L'ENTRECÔTE DI CUBEROL ALLA BRACE con purea di patate, accompagnata da salsa chimichurri. **€19**

Grilled cuberol entrecote with mashed potatoes and chimichurri sauce.

DESSERT

LA MILLEFOGLIE SCOMPOSTA con crema chantilly, amarena e nutella. **€5**

Millefoglie with chantilly cream, black cherries and chocolate.

IL TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO CALDO **€5**

Chocolate cake with soft warm heart.

LA COMPOSE' DI FRUTTA di stagione.

€4

Composition of seasonal fruit.

FETTA DI TORTA "RICOTTA, PERE E CIOCCOLATO"

€6

fondo morbido biscotto al cacao e una glassa al cioccolato racchiudono una mousse di ricotta di pecora artigianale con purea di pere e crumble croccante alle nocciole

FETTA DI TORTA "PECCATI DI GOLA"

€6

Parfait pralinato alle nocciole IGP Piemonte e cremoso al caramello Mou, su un morbido docquoise e crumble croccante alla nocciola

FETTA DI TORTA "CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO"

€6

Trancio di mousse al formaggio, con glassa ai frutti di bosco su fondo friabile di biscotti