



**Gentile Cliente,
La nostra cucina nasce dalla passione
per
il territorio e dalla volontà di offrire
un'esperienza autentica e genuina.
Tutti gli ingredienti utilizzati per i nostri
piatti provengono esclusivamente dalla
nostra azienda agricola, rigorosamente
a km 0 .**

**Per garantire la freschezza e la
disponibilità
dei nostri prodotti durante tutto l'anno,
per alcuni di essi adottiamo il metodo
del congelamento/decongelamento al
fine di preservarne le caratteristiche
ottimali e offrirvi la possibilità di
gustarli al meglio in ogni periodo
dell'anno, mantenendo così intatta
la qualità e il sapore autentico delle
nostre materie prime.**

**Ci teniamo a sottolineare che nessun
prodotto viene acquistato da fornitori
esterni: tutto ciò che gustate è frutto
del nostro lavoro e della nostra terra.
Grazie per la vostra fiducia e buon
appetito!**

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA PER LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTE



**FRUTTA A
GUSCIO**



SEDANO



MOSTARDA



SESAMO



LUPINI



MOLLUSCHI



**ANIDRITE
SOLFOROSA**

**UN NOSTRO RESPONSABILE INCARICATO È A VOSTRA
DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O
INFORMAZIONE AGGIUNTIVA, ANCHE MEDIANTE
L'ESIBIZIONE DI IDONEA DOCUMENTAZIONE**

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di produzione possono comportare la condivisione di aree, attrezzature ed utensili. Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.





ANTIPASTI

TAGLIERE (x 2 persone)

15,00

Selezione dei nostri salumi
e formaggi stagionati

Selection of our cured meats and
mature cheese

FRITTO MISTO

12,00

Crocché, Arancini, Timballo di pasta,
Calzoncini, Polpettine di verdure di stagione

Potato croquettes, Rice balls, Fried Pasta
Timballo, Calzoncino Pizza, Seasonal
Vegetable balls.

CAPONATA

12,00

Caponata con Pomodoro di Sorrento,
Scarola riccia, Olive verdi, Bocconcino e
Basilico

Caponata with Sorrento tomato, curly
scarola, green olives, Bocconcino and basil.

* pietanze elaborate con alimenti freschi ed abbattuti alla temperatura di congelamento per garantire la qualità e la sicurezza alimentare

PRIMI PIATTI

GNOCCHI ALLA SORRENTINA * 10,00

Sorrento gnocchi

RAVIOLI ALLA CAPRESE * 12,00

Caprese ravioli

**TORTELLO DI PASTA ALL'UOVO
RIPIENO DI CACIOCAVALLO E
PROVOLONE DEL MONACO D.O.P.
IN SALSA DI ZUCCHINE E BASILICO** 16,00

Egg Pasta Tortello filled with Caciocavallo and provolone del Monaco D.O.P. in courgette and basil sauce

**VESUVIO PASTAI GRAGNANESI I.G.P.
CON MELANZANE, POMODORINI E
SALSICCIA** 15,00

Vesuvius pasta Gragnanesi I.G.P. with aubergines, cherry tomatoes and sausage

**RISOTTO CACIOTTA E PEPE AL PROFUMO
DI LIMONE E NOCI DI SORRENTO** 14,00

Caciotta and Pepper Risotto with Sorrento Lemon and walnuts.

* pietanze elaborate con alimenti freschi ed abbattuti alla temperatura di congelamento per garantire la qualità e la sicurezza alimentare





SECONDI PIATTI

**POLPETTA DI SALSICCIA,
MELANZANE E
PROVOLONE DEL MONACO D.O.P.** **15,00**

Sausage, Aubergine and Provolone
del Monaco D.O.P.

**TAGLIATA DI VITELLO
ALLA GRIGLIA** **18,00**

Grilled sliced beef

**ROLLÈ DI POLLO (220gr),
MOZZARELLA, SALSADI ZUCCHINE
E LE SUE CHIPS** **14,00**

Chicken Roll (220gr), Mozzarella, Courgette
sauce and chips

COTOLETTA DI MAIALE **14,00**

Pork cuttlet

BISTECCA DI MANZO 700g **35,00**

Beef steak

CONTORNI

PATATE FRESCHE FRITTE

Fresh fried potatoes

4,00

PATATE AL FORNO

Baked potatoes

4,00

VERDURE DI STAGIONE

Seasonal Vegetables

4,00





DOLCI

DELIZIA A LIMONE *

Sweets lemon delight

6,00

TORTA CAPRESE *

Sfera di gelato e arancello

Caprese cake (Ice cream ball and arancello)

7,00

TIRAMISÙ

6,00

DOLCE DEL GIORNO

7,00

* pietanze elaborate con alimenti freschi ed abbattuti alla temperatura di congelamento per garantire la qualità e la sicurezza alimentare

VINI BIANCHI

FALANGHINA DELLA CASA 10,00

CASELLA COVIELLO 2021 14.50
FALANGHINA DEL SANNIO D.O.C.
I COLLI DEL SANNIO (BN)

CAMPO CHIARO 2022 13.50
FALANGHINA FRIZZANTE
I COLLI DEL SANNIO (BN)

TEMPO AL TEMPO RISERVA 2020 40.00
FALANGHINA
I COLLI DEL SANNIO (BN)

MILLE VITI 15.00
CODA DI VOLPE IGT
I COLLI DEL SANNIO (BN)

PALLAGRÈ 27.00
PALLAGRELLO BIANCO IGP
SOCIETÀ AGRICOLA QUERCETE (CE)





VINI ROSSI

AGLIANICO DELLA CASA 12,00

PENTIME 2020 18.00

AGLIANICO DEL TABURNO D.O.C.G.
I COLLI DEL SANNIO (BN)

ROSSO DEL PESCATORE 2022 13.50

IGT
I COLLI DEL SANNIO (BN)

TREMISSE 2016 75.00

AGLIANICO RISERVA D.O.C.G.
I COLLI DEL SANNIO (BN)

PALLAGRÈ 2021 28.50

PALLAGRELLO NERO IGP
SOCIETÀ AGRICOLA QUERCETE (CE)

PALLAGRÈ 2021 28.50

CASAVECCHIA IGP
SOCIETÀ AGRICOLA QUERCETE (CE)

BIBITE

ACQUA NATURALE
SAN BERNARDO 0,75 ml

3.00

ACQUA FRIZZANTE
SAN BERNARDO 0,75 ml

3.00

COCA COLA 1l

4.50

COCA COLA 33 cl

2,50

NASTRO AZZURRO 33 cl

4,00

HEINEKEN 66 cl

4.50

AMARO

1.50

CAFFE

1.00

COPERTO A PERSONA

3.00

Coverage

