



Menù

Antipasti ☀ Starters

Antipasto di mare (pesce affumicato, insalata di polpo*, mousse di ricotta con pesce, “fantasie” dello chef) *Seafood appetizer (smoked fishes, mousse of ricotta cheese, the chef's fantasies)* € 12

Antipasto di terra (caciocavallo Nobile®, pecorino affinato in vino, caciotta di bufala, ricotta di fuscella di latte Nobile® e bocconcino di bufala di Aversa, pancetta di Agerola di Acampora salumi, prosciutto crudo di Mottolino, Valtellina) *Land appetizer (provolone cheese and ricotta cheese from Nobile® milk, pecorino in vinaccia, mozzarella di bufala di Aversa, pancetta di Agerola di Acampora salumi, prosciutto crudo di Mottolino, Valtellina)* € 12

Bruschetta al pomodoro € 5

Bruschetta with fresh tomatoes

Bruschetta con sott'oli di produzione regionale € 8

Bruschetta with vegetables preserved in oil, regional production

Perle di provola di latte Nobile® € 5

Deep fried smoked mozzarella from Nobile milk®

Terrina di fagioli e scarole, con pane tostato e olio campano al peperoncino € 7

Soup of beans, scarole and toasted spicy bread



Primi piatti ☀ First courses

Pasta e cavoli con prezzemolo e peperoncino € 6

Pasta with cabage, parsley and chilli pepper

Spaghetti con pomodorino DOP del vesuvio di Bucce di Pomodoro e basilico € 8

Spaghetti with local cherry tomato from Veusvio and basil

Pasta e lenticchie di Laterza in Puglia € 6

Pasta with lentils from Laterza in Puglia

Pasta e fagioli € 8

Pasta with beans

Pasta con patate e provola di Agerola di latte Nobile® € 8

Pasta with potatoes and Nobile® provola cheese from Agerola (amalfitanian coast)

Spaghetti con “soffritto” (interiora di maiale, alloro e pomodoro piccante) € 10

Spaghetti with chilli pork meat in tomato sauce with laurel

Linguine con caciocavallo Nobile® e pepe “alla maniera dello chef Potito” € 10

Linguine with Nobile® provolone cheese and courgettes by chef Potito

Specialità ☀ Specialities

Maccheroncini alla “Brigante” con conciato romano “Le Campestre” (presidio Slow Food) e crema di “friarielli” € 12

Maccheroni with pecorino cheese (“Le Campestre” - Slow Food) and “friarielli” cream

Fazzoletto allo Strega, antico liquore di Benevento € 12

Veal with Strega liqueur, antique spirit from Campania



Secondi piatti ☀ Second courses

Polpette al sugo o fritte € 8

Meatballs in tomato sauce or deep fried

Fettina di natica alla griglia € 8

Grilled veal cutlet

Salsiccia di maiale € 8

Pork sausage

Scamorza di latte Nobile® appassita € 9

Melted Nobile® scamorza cheese

Scaloppina al limone o alla Falanghina € 10

Veal escalope with lemon or Falanghina wine

Tagliata di maiale alla griglia € 12

Grilled chopped pork

“Braciola” di vitello (involtino ripieno di formaggio, uva passa, pinoli, prezzemolo) al sugo o in bianco € 10

Calf roll stuffed with cheese, pine nuts, raisins, parsley seasoned with tomato or white sauce

Baccalà fritto in pastella con cipolla caramellata in riduzione di Aglianico € 12

Fried codfish with sweet onions in Aglianico reduction

Contorni ☀ Side dishes

Insalata verde o mista – *green or mixed salad* € 3

Verdura di stagione - *season vegetable* € 3

Misto di verdure di stagione (3 tipi) – *season vegetables (3 types)* € 5



Dolci ☀ *Cakes and pies*

Migliaccio della tradizione – *traditional pie with millet and ricotta cheese* € 3,5

Panna cotta con salsa al cioccolato o arancia – *panna cotta with orange or chocolate sauce* € 4

Tiramisù – *tiramisu* € 4

Babà – *babà* € 4

Dolce del giorno – *Daily pie* € 5

Bevande ☀ *Beverage*

Acqua microfiltrata in bottiglia (75 cl) – *bottle of microfiltered water* € 1,5

Bevanda analcolica Bio di Cortese, vari gusti (27,5 cl) – *soft Bio drink (different flavours)* – € 3

Vino della casa – *house wine*: bicchiere, *glass* € 3, ½ litro, *half liter* € 5, 1 litro, *1 liter* € 9

Liquori dolci – *sweet spirits* € 2 Grappe € 3

Servizio: maggiorazione sullo scontrino del 10% - *Service: plus 10% on the bill*. Coperto: € 1 - *cover € 1*

Le paste sono trafilate al bronzo. Le carni sono di provenienza locale. Sono presenti in menù alcuni presidi slow food, come il conciato romano e la pasta Di Martino. Il cacio e la scamorza Nobile® sono derivati dall'omonimo latte prodotto, marchio di eccellenza regionale campana. Alcuni prodotti ittici possono essere *congelati e saranno indicati sul menu. *Pasta is drawn bronze. Meats are locally produced. In the menù there are Slow Food quality products. Cacio and scamorza Nobile® is quality food from Campania region. Some fishes can be frozen and they will be flagged on the menu.*