

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo di razza marchigiana con crema di castagne 12€

Polpo scottato con spinaci saltati, crema di patate al limone e pomodorini confit 12€

Vellutata di zucca con salsiccia di maiale irpino, crostini, spuma di parmigiano da vacche rosse, castagne e funghi porcini 14€

Uovo biologico con mousse di parmigiano da vacche rosse, bieta, raparossa, polvere di prosciutto crudo e tartufo nero irpino 16€

Capesante con crema di sedano, capperi e olive 16€

Prosciutto spagnolo Joselito, burro francese d'Isigny, alici del Cantabrico e crostini di pane 24€

PRIMI

Candele di Gragnano trafilate al bronzo con genovese di cipolla ramata di Montoro 10€

Pasta mista di Gragnano trafilata al bronzo con patate, provola e olio di basilico 12€

Risotto qualità Carnaroli al pomodoro con brunoise di calamari, crema di ricotta, olio al prezzemolo e limone sciroppato 14€

Ravioli fatti in casa con baccalà, funghi porcini e pomodorino giallo 14€

Linguine di Gragnano trafilate al bronzo con aglio, olio, vongole, crema di zucca e provolone del Monaco 14€

SECONDI

Baccalà indorato e fritto con zuppetta di pomodoro giallo, tapenade di olive nere e insalatina di scarole 12€

Guancia di maiale irpino con crema di castagne e bieta 14€

Agnello irpino scottadito con crema di carote, castagne e spinaci 16€

Pescato del giorno con crema di patate, vongole e crema di prezzemolo 18€

Filetto di manzo di razza Marchigiana con foie gras, tartufo nero irpino, gelatina di crodino e spinacino 24€

FRUTTA

Tagliata di frutta di stagione 6€

DOLCI

Barchetta di pasta frolla con crema pasticcera e marmellata artigianale 5€

Tiramisù con caffè "Borghetti" 6€

Mousse di cioccolato fondente "Guido Gobino", tabacco e crema pasticceria alla liquirizia "Amarelli" 8€

Tortino cuore caldo con cioccolato bianco e agrumi 8€