

ANTIPASTI

*Tagliere di Salumi e Formaggi Irpini
con Confetture Artigianali* € 12,00

*Cupoletta di Bresaola con Caprino
Noci e Riduzione di Balsamico* € 12,00

*Tartare di Salmone Fumè con Finocchi
Croccanti, Arancia e Zest di Limone* € 14,00

*Trilogia di Marinati alla Napoletana
con Olio di Ravece e Pepe Rosa* € 14,00

PRIMI

*Cortecce al Pesto di Pomodorini del Piennolo
Mandorle Tritate e Veli di Pecorino di Fossa* € 10,00

*Ravioli di Ricotta alla Crema di Noci
e Speck Croccante* € 10,00

*Risotto alla Zucca con Salsiccia
e Caciocavallo Irpino* € 10,00

*Zuppa di Fagioli Cannellini con Porcini
Castagne e Crostini di Pane Dorato* € 10,00

*Mezzemaniche al Pesce Spada con pesto
di Pistacchio e julienne di Pomodori Secchi* € 12,00

*Ravioli di Mare agli Scampi
con Pomodorini Gialli e Menta* € 12,00

SECONDI

*Filetto di Suino al Vin Cotto e Zafferano € 14,00
con Patate Rosolate*

*Scaloppine di Manzo al Fiano di € 14,00
Avellino e Porcini Trifolati*

*Turbante di Spigola al Pane Casereccio € 16,00
su Tortino di Verdure Saltate con aglio e Olio*

*Gamberoni Argentini al Lime € 16,00
su Letto di Misticanza Croccante*

CONTORNI

<i>Insalata mista</i>	€ 5.00
<i>Patate al Forno</i>	€ 5,00
<i>Patate Fritte</i>	€ 5,00
<i>Verdure di Stagione</i>	€ 5,00

DESSERT

<i>Frutta Di Stagione</i>	€ 5,00
<i>Dolci Della Casa</i>	€ 5,00
<i>Gelati Artigianali</i>	€ 5,00

BIBITE

<i>Acqua Minerale 1lt.</i>	€ 2,00
<i>Bibite lattina 0,33 lt.</i>	€ 3,00
<i>Bibita in Brocca 1lt.</i>	€ 5,00
<i>Birra 0,33lt.</i>	€ 3,00
<i>Vino al Calice (Aglianico-Falanghina)</i>	€ 4,00
<i>Liquori</i>	€ 3,00
<i>Distillati</i>	€ 4,00/5,00