



RISTORANTE
SAN GREGORIO

4 PORTATE
ORIGINI

75 euro

Gaspè alla "Pertecaregna"

Un risotto in collina

Verza, fagioli e cotechino

Ricotta infornata, grano saraceno e pere



Selezione Tenute Capaldo - 100 euro

Selezione del Sommelier - 120 euro

6 PORTATE
RACCONTO

100 euro

Millefoglie di Borragine e fiordilatte

Cardone

Cannellone ripieno di baccalà

Candele spezzate tra orto e mare

Agnello razza "Laticauda", radicchio e pecorino

Dolce inverno



Selezione Tenute Capaldo - 150 euro

Selezione del Sommelier - 180 euro

OTTO X OTTO

200 euro

Dubl Esse Rosato

Dosaggio Zero, Metodo Classico

Campanaro

Fiano di Avellino Riserva DOCG – Feudi di San Gregorio

Goletto

Greco di Tufo DOCG – Tenute Capaldo

Pàtrimo

Campania Rosso IGT – Feudi di San Gregorio

Campo alle Comete

Bolgheri Superiore DOC – Campo alle Comete

Serpico

Irpinia Aglianico DOC – Feudi di San Gregorio

Gulielmus

Taurasi Riserva DOCG – Tenute Capaldo

Privilegio

Irpinia Fiano Passito DOC – Feudi di San Gregorio

Esperienza del formaggio € 25.

I menu degustazione sono da intendersi per tutto il tavolo.

I vini in abbinamento si intendono selezionati per ogni portata.

Le portate all'interno dei menu possono essere ordinate singolarmente a partire da una selezione di minimo due portate, al costo di € 30 l'una.

AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE

Materie prime: alcuni piatti e/o ingredienti sono preparati con materia prima abbattuta e/o congelata all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni. Per consultare il registro degli allergeni, i nostri ospiti sono pregati di rivolgersi al personale di sala.

Allergeni: il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche segnalate ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Allegato II: **Pesce** e prodotti a base di pesce, **molluschi** e prodotti a base di molluschi, **crostacei** e prodotti a base di crostacei, **cereali** contenenti glutine ovvero **grano** (tra cui farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, **anidride solforosa** e solfiti, **frutta a guscio**, vale a dire: **mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, o noci del Queensland**; sedano e prodotti a base di sedano, **lupini** e prodotti a base di lupini, **arachidi** e prodotti a base di arachidi, **senape** e prodotti a base di senape, **semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.

Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito.