

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

Esperienza del formaggio 25 euro.

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 euro l'una.

## 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*

#### 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 o tramite l'utilizzo del QR Code.

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



Inquadra il QR Code per consultare  
le informazioni sugli allergeni