

## ANTIPASTI

- 25 euro Panzanella di pesce azzurro, croccante alle olive di Gaeta e colatura di alici di Cetara
- 26 euro Battuta di vitello “Podolico”, salsa tonnata, capperi e scarole
- 20 euro Carpaccio di rape e barbabietole, mandorle in consistenze, aceto di lamponi e ciliegie

## PRIMI

- 27 euro Fusillone di Gragnano con peperone arrostito, acqua di caciocavallo, lardo di calamaro e caviale italiano
- 25 euro Gnocchi di patate, “Cianfotta” di verdure e cotechino
- 27 euro Risotto mantecato al basilico, carpaccio di pomodori e stracciata di bufala irpina

## SECONDI

- 39 euro Magro di manzo in olio cottura, animelle, crudo di gamberi e funghi d'estate
- 34 euro Agnello “Laticauda” al barbecue, chutney di gelsi bianchi e rafano
- 35 euro Pescato d'amo, sfusato amalfitano e friggirelli

10 euro DALL'ORTO, IL RACCOLTO DI GIORNATA

25 euro ESPERIENZA DEL FORMAGGIO

### 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.

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

5 PORTATE  
RICORDI

85 euro

Zuppa di pomodori, latte di bufala, capperi e olive

Fusillone di Gragnano con peperone arrostito, acqua di caciocavallo, lardo di calamaro e caviale italiano

Fagottelli di bietole e caprino, salsa all'orientale

Magro di manzo in olio cottura, animelle, crudo di gamberi e funghi d'estate

Ricordo di infanzia: il Tiramisù

Con abbinamento vini

Selezione Tenute Capaldo - 130 euro

Selezione del Sommelier - 140 euro

OTTO X OTTO

200 euro

Lo Chef racconterà l'estate con un menù degustazione in abbinamento ai migliori vini di Tenute Capaldo.

DUBL ESSE Rosato, *Dosaggio Zero, Metodo Classico*

Campanaro, *Fiano di Avellino DOCG Riserva, 2021 — Feudi di San Gregorio*

Goleto, *Greco di Tufo DOCG Riserva, 2020 — Tenute Capaldo*

Morandi, *Fiano di Avellino DOCG, 2020 — Feudi Studi*

Patrimo, *Campania Rosso IGT, 2017 — Feudi di San Gregorio*

Piano di Montevergine, *Taurasi DOCG Riserva, 2010 — Feudi di San Gregorio*

Serpico, *Irpinia Aglianico DOC, 2008 — Feudi di San Gregorio*

Privilegio, *Irpinia Fiano Passito DOC, 2021 — Feudi di San Gregorio*

I menu degustazione sono da intendersi per tutto il tavolo.

I vini in abbinamento si intendono selezionati per ogni portata.