

ANTIPASTI

- 26 euro Trota salmonata in crosta croissant, cavolo kale, salsa al Metodo Classico e caviale italiano
- 21 euro Scarola torciuta, crostone al mais e latte di bufala
- 24 euro Insalata di baccalà

PRIMI

- 25 euro Pasta e patate dell'orto con provola e guanciale di "Pelatella Napoletana"
- 27 euro Fagottello ripieno di caciotta affumicata, zucche e funghi autunnali
- 25 euro Risotto all'aglio, olio e peperoncino

SECONDI

- 39 euro Fritto dell'aia
- 36 euro Pescato d'amo in zuppetta di fagioli quarantini di Volturara e cipolla dolce
- 36 euro Agnello "Laticauda" in variazione, rafano e uva fragola appassita in vigna

18 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

Uovo al tegamino d'Autunno

Domenica: il Ragoût

Linguina alla "Puveriell"

Galletto alla diavola in crosta di sale

Un giorno a Montella

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.

Albablu, *Toscana Vermentino, 2023* — *Campo alle Comete*

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

DUBL Esse Rosato, *Dosaggio Zero, Metodo Classico, 2015* — *DUBL*

Goleto, *Greco di Tufo DOCG, 2017* — *Tenute Capaldo*

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

Sirica, *Campania Rosso IGT, 2019* — *Feudi Studi*

Terra di Lavoro, *Campania IGT, 2019* — *Galardi*

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.