

## ANTIPASTI

- 23 euro Variazione di radicchi, prosciutto d'anatra e yogurt di pezzata rossa
- 24 euro Minestra "maritata"
- 26 euro Baccalà alla "Pertecaregna"

## PRIMI

- 27 euro Spaghetto alla "Puttanesca"
- 26 euro Fagottello ripieno di caciotta affumicata, zucche e funghi Pioppini
- 27 euro Risotto alle erbe amare e frutti di mare

## SECONDI

- 38 euro Coniglio alla "Rossini"
- 35 euro Pescato d'amo, crostacei e cime di rapa
- 36 euro Controfiletto di manzo Podolico al barbecue, primizie dell'orto e salsa all'orientale

Il servizio comprende minimo due portate dal menu alla carta.

### 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

Minestra “maritata”

Spaghetto alla “Puttanesca”

Domenica: il Ragoût

Galletto alla diavola in crosta di sale

Ricotta infornata, pere e vino rosso

Con abbinamento vini

Selezione Tenute Capaldo - 45 euro

Selezione del Sommelier - 55 euro

OTTO X OTTO

200 euro

Lo Chef racconterà la primavera con un menù degustazione in abbinamento ai migliori vini di Tenute Capaldo.

Cladrecis bianco, *Colli Orientali del Friuli DOC, 2022* — *Sirch*

Quercia Grossa, *Fiano di Avellino DOCG, 2021* — *Feudi Studi*

Sophia, *Basilicata bianco IGT, 2021* — *Basilisco*

Goleto, *Greco di Tufo DOCG Riserva, 2019* — *Tenute Capaldo*

Rosamilia, *Taurasi DOCG, 2018* — *Feudi Studi*

Schioppettino di Prepotto, *Friuli Colli Orientali DOC, 2018* — *Sirch*

Torre alle Comete, *Bolgheri Superiore, 2021* — *Campo alle Comete*

Privilegio, *Irpinia Fiano Passito DOC, 2022* — *Feudi di San Gregorio*

I menu degustazione sono da intendersi per tutto il tavolo.

I vini in abbinamento si intendono selezionati per ogni portata.