

ANTIPASTI

- 22 euro Frisella “bianca”, cipolla di Montoro, caciocavallo e senape
- 24 euro Crudo di ricciola marinato e caponata napoletana
- 23 euro Maialino “Pelatella”, agrodolce di peperone, cipollotto e zenzero

PRIMI PIATTI

- 24 euro Spaghetto con passata del nostro orto, ricotta alle erbe e la sua “scarpetta”
- 28 euro “Mescafrancesca” con gamberi rossi, zafferano Agnes, guanciale e piselli
- 26 euro Fusilli avellinesi, siero di Carmasciano e ragoût di cotechino “pezzente”
- 26 euro Bottoni all’uovo, genovese di podolica, provolone del Monaco e carote

SECONDI PIATTI

- 36 euro Baccalà, “ciambotta” del Borgo e spuma di patate al peperone
- 36 euro Coniglio in porchetta, vignarola e jus all’Agresto
- 42 euro Filetto di manzo alla brace, fiore di zucca, “cacio e ova”, patate e guanciale
- 18 euro Dall’orto, il raccolto di giornata



Avvertenze per il consumatore

5 PORTATE

TERRITORIO & CONNESSIONI

90 euro

Un percorso di 5 portate che racconta la tradizione del territorio con un tocco di internazionalità, tutto dettato dai tempi del nostro orto.

Crudo di ricciola marinato, caponata napoletana

Maialino “Pelatella”, agrodolce di peperone, cipollotto e zenzero

Bottoni all’uovo, genovese di podolica, provolone del Monaco e carote

Consistenze di agnello “Laticauda” in cera d’api, lavanda e pepe selvatico

Ricotta e pera

Con abbinamento vini

Selezione Tenute Capaldo - 55 euro

Selezione del Sommelier - 60 euro

OTTO X OTTO

HERITAGE

200 euro

8 portate “a mano libera” in abbinamento alla migliore selezione dei vini di Tenute Capaldo.

Albablu, *Toscana Vermentino IGT, 2024 – Campo alle Comete*

Biancolella, *Ischia DOC, 2024 – Costa delle Parracine*

Sophia, *Basilicata bianco IGT, 2021 – Basilisco*

Goleto, *Greco di Tufo DOCG Riserva, 2021 – Tenute Capaldo*

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

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

Terra di Lavoro, *Campania Rosso IGP, 2017 – Galardi*

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.