

## A VOSTRA SCELTA

2 piatti 48 euro

3 piatti 65 euro

4 piatti 75 euro

### ANTIPASTI

Frisella “bianca”, cipolla di Montoro, caciocavallo e senape

Crudo di ricciola marinato e caponata napoletana

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

### PRIMI PIATTI

Spaghetto con passata del nostro orto, ricotta alle erbe e la sua “scarpetta”

“Mescafrancesca” con gamberi rossi, zafferano Agnes, guanciaie e piselli

Fusilli avellinesi, siero di Carmasciano e ragoût di cotechino “pezzente”

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

### SECONDI PIATTI

Baccalà, “ciambotta” del Borgo e spuma di patate al peperone

Coniglio in porchetta, vignarola e jus all’Agresto

Filetto di manzo alla brace, fiore di zucca, “cacio e ova”,  
patate e guanciaie

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.