

- ANTIPASTI -

LA BRUSCHETTATA€ 6,00

portata mista di quattro tipi di bruschette con
selezione di prodotti di stagione

IL FRITTO MISTO *€ 7,00

montanara, crocchè di patate, frittatina di pasta,
besciamella frita, zeppoline

IL TAGLIERE "SANNITA"€ 10,00

portata con selezione di salumi tipici e assaggio di
formaggio vaccino o pecorino di media stagionatura

IL FIORE DI MANZETTA€ 10,00

girello di manzo cotto a bassa temperatura su letto di rucola
stracciata di mozzarella, pomodori secchi e acciughe

PROFUMO DI MARE *€ 12,00

tagliatella di seppia, filetto di salmone marinato
gamberi sgusciati al limone, tonno affumicato

ARANCINO DI PATATE & BACCALA'€ 9,00

arancino di patate e baccalà mantecato
panato e fritto, servito su crema di zucca

- ZUPPE -

PANE COTTO & BROCCOLI.....€ 8,00

pane raffermo ripassato con broccoli di rapa
olio extravergine di oliva, aglio e peperoncino

FAGIOLI & CICORIA.....€ 9,00

crema di fagioli borlotti, cialda di grana padano
cicoria ripassata e pancetta croccante

POLENTA PORCINI E SALSICCIA.....€ 10,00

polenta bramata con funghi porcini trifolati
salsiccia di maiale, olio extravergine al tartufo

** alcuni ingredienti potrebbero essere congelati*

- PRIMI -

IL RISOTTO ALL'AGLIANICO€ 12,00

riso tostato e mantecato con vino "aglianico"
su fonduta di formaggio "Grottone del Sannio"

IL TAGLIOLINO CARCIOFI&TARTUFO€ 13,00

tagliolini di pasta fresca con fonduta di pecorino
spicchi di carciofi saltati, burro e tartufo scorzone

IL PERCIATO ALLA BENEVENTANA.....€ 10,00

maccheroncelli di pasta fresca con ragù di pomodoro
al peperoncino e salsiccia stagionata a tocchetti,
pecorino romano grattugiato e basilico in uscita

LO ZITONE ALLA GENOVESE€ 12,00

zitoni di grano duro trafileti al bronzo spezzati a mano
con il classico ragù della tradizione napoletana
"alla genovese" e grana padano grattugiato in uscita

LA TAGLIATELLA AI PORCINI.....€ 12,00

tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini saltati
e olio extravergine di oliva

LO SCIALATIELLO AL GRANCHIO *€ 12,00

scialatielli di pasta fresca con ragù di polpa
di granchio e pomodorino pachino fresco

- SECONDI -

GUANCETTA DI MAIALE.....€ 13,00

guancetta di maiale brasata al vino rosso
servita con tortino di patate e saba all'aglianico

DIAFRAMMA DI SCOTTONA€ 14,00

diaframma di scottona cotto a bassa temperatura
su letto di patate e carciofi croccanti

IL 3 DI BACCALA' *€ 15,00

tris di baccalà nei suoi classici abbinamenti:
in umido con olive nere e bietola al naturale,
fritto in pastella e alla livornese

** alcuni ingredienti potrebbero essere congelati*

- LA BRACERIA- da "allevamenti locali"

BISTECCA DI VITELLO€ 13,00
beef di stalle locali di circa 300/350 grammi

AGNELLO ALLA BRACE€ 14,00
agnello giovane da allevamenti locali
4/5 pezzi tra costolette, spalla o coscia

GRIGLIATA MISTA€ 14,00
selezione di quattro assaggi di carne di stalle locali:
vitello, agnello, arista di maiale e salsiccia

GALLETTO GRIGLIATO€ 14,00
galletto intero cotto a bassa temperatura, marinato
e ben rosolato alla griglia

"PLUMA" DI MAIALE alla griglia€ 15,00
con radicchio trevigiano grigliato e salsa agliata
*Taglio pregiato del maiale -morbido e succoso
che si ricava tra il lombo e il collo del maiale.*

TAGLIATA DI MANZO€ 22,00
entrecote di scottona rifilata (300/350 gr. circa)
con rucola, scaglie di grana e olio extravergine
specificare il grado di cottura desiderato

BEEF-HAMBURGER€ 12,00
hamburger con primo taglio di vitello di stalle locali (gr.250)
con patate chips, insalata e pomodoro a fette

STRIPLOIN DI SCOTTONA..... *all'etto* € 4,50
tagliata di controfiletto di scottona e
patate chips servita su tagliere con 3 salsette:
-agliata -di aceto balsamico -pesto di basilico
peso minimo consigliato 700 gr.
specificare il grado di cottura desiderato
-portata consigliata per minimo 2 persone-

- I CONTORNI - "di stagione"

CONTORNO DI STAGIONE.....€ 4,00

contorno di un tipo di "verdura di stagione"
grigliata, saltata o marinata

verificare le varietà disponibili con il personale di sala

L'ORTOLANO.....€ 7,00

portata mista di "verdure di stagione" grigliate, saltate
e marinate (5/6 varietà)

verificare le varietà disponibili con il personale di sala

FUNGHI PORCINI.....€ 9,00

funghi porcini trifolati con olio e.v.o. e prezzemolo

costo per porzione di circa 300 gr.

INSALATA VERDE/MISTA.....€ 3,50

PATATINE FRITTE.....€ 4,00

patate fresche tagliate a mano

- DOLCI E FRUTTA -

FRUTTA DI STAGIONE.....€ 4,00

verificare la disponibilità col personale di sala

DOLCI.....€ 5,00

Il nostro personale specificherà la disponibilità tra
quelli prodotti in casa o da altre pasticcerie artigianali

- BOLLICINE -

VIGNE SANNITE - Castelvenere.....€ 13,00

Venere Blù: 11% vol. - Falanghina 100% Extra Dry

ERBAGIL TENUTA - Guardia Sanframondi...€ 18,00

Un brindisi alla Bellezza: 12% vol. Falanghina Brut

BORTOLOTTI - Valdobbiadene.....€ 20,00

Valdobbiadene Superiore DOCG - 11,5% vol. Brut

- VINI BIANCHI -

CANTINE "CIERVO" - Sant'Agata de' Goti..... € 13,00
Falanghina frizzante: beneventano Igt 11,5% vol.

VESTINI CAMPAGNANO - Caiazzo..... € 15,00
Asprinio da Vite Maritata - Asprinio 100%
Terre del Volturno IGT 11% vol.

VIGNE SANNITE - Castelvenere..... € 16,00
Lazzarella: 13,5% vol. - Sannio D.O.P.
100% falanghina del Sannio

JANARE *crù* - Guardia Sanframondi..... € 18,00
Senete: Doc Sannio 13,5% vol. - Falanghina 100%

CANTINE TORA - Torrecuso..... € 24,00
Kissos: Doc Taburno 14% vol. - Falanghina 100%

I PENTRI - Castelvenere..... € 22,00
Amore delle Api: Igt 14,5% vol. - Fiano 100%

IL POGGIO - Torrecuso..... € 18,00
Sannio Doc 13,5% vol. - Coda di Volpe 100%

BIANCO DELLA CASA IN "CARAFFA" *al litro*..... € 8,00
Vino da tavola - 13,5% vol. - prodotto da
Az. Agr. *Aia dei Colombi* - Guardia Sanframondi

- ROSATI -

JANARE *crù* - Ambra Rosa..... € 18,00
Rosato Sannio Doc: 13% vol. - Aglianico 100%

CANTINE TORA - Torrecuso..... € 18,00
Rosato Taburno Docg 13,5% vol. - Aglianico 100%

CANTINE "CIERVO" - Sant'Agata de' Goti..... € 13,00
Rosato Frizzante: beneventano Igt 11,5% vol.
Ottenuto da uve di "aglianico"

- VINI ROSSI -

AIA DEI COLOMBI – Guardia Sanframondi	€ 18,00
<i>Aglianico Doc Sannio: 14,5% vol. - Aglianico 100%</i>	
I PENTRI – Guardia Sanframondi	€ 25,00
<i>Kerres: 13,5% vol. - Piediroso igt 100%</i>	
I PENTRI – Guardia Sanframondi	€ 18,00
<i>Imbres: 13,5% vol. – igt beneventano blend di Cabernet Sauvignon-Aglianico-Sciascinoso</i>	
TORRE DEL PAGUS – Paupisi	€ 24,00
<i>Aglianico del Taburno DOCG 14,5% vol. da uve di aglianico 100%</i>	
VIGNE SANNITE – Castelvenere	€ 18,00
<i>Essentia: 14% vol. – igt beneventano blend di Aglianico-Piediroso-Barbera</i>	
FONTANA DELLE SELVE – Castelvenere.....	€ 18,00
<i>Thelemako “Camaiola” - 14% vol. Barbera D.O.C. Sannio 100%</i>	
VESTINI CAMPAGNANO – Caiazzo	€ 16,00
<i>KajaNero – Terre del Volturno igt Blend di Pallagrello & Casavecchia – 13% vol.</i>	
JANARE crù – Guardia Sanframondi	€ 18,00
<i>Lucchero: Aglianico Doc Sannio 13% vol.</i>	
CANTINA DI SOLOPACA – Solopaca.....	€ 14,00
<i>Solopaca Rosso Superiore: Sannio Dop 13,5% vol. 18 mesi in botti di rovere, affinato in barriques</i>	
ROSSO DELLA CASA IN “CARAFFA” <i>al litro.</i>	€ 8,00
<i>Vino da tavola – 13,5% vol. – prodotto da az. Agr. Aia dei Colombi – Guardia Sanframondi</i>	

- DISTILLATI E DIGESTIVI -

DIGESTIVI CLASSICI E INFUSI.....	€ 4,00
---	---------------

