

## - ANTIPASTI -

**LA BRUSCHETTATA**..... € 6,00

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

**IL FRITTO MISTO \*** ..... € 7,50

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

**IL TAGLIERE "SANNITA"** ..... € 12,00

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 \*** ..... € 13,00

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

**LA PARMIGIANA DI MELANZANE**..... € 8,00

classico sformato di melanzane dorate e fritte  
con pomodoro, mozzarella e basilico

**L'INSALATA DI POLPO E PATATE \*** ..... € 14,00

polpo olio e limone condito con patate al vapore  
su letto di rucola fresca

## - INSALATONE -

**LA CASALESCA**..... € 10,00

pomodoro San Marzano, sedano, basilico, caciocavallo  
mortadella artigianale nostrana, origano, olio evo e sale

**DI POLLO**..... € 10,00

filetti di petto di pollo alla griglia, olive nere tipo Gaeta  
lattuga, carote, mais, radicchio

**LA MARINARA** ..... € 10,00

lattuga, gamberi sgusciati, seppia scottata, olive nere  
carote, radicchio, mais

\* *alcuni ingredienti potrebbero essere congelati*

## - PRIMI -

**IL RISOTTO *alla rapa rossa* ..... € 12,00**

riso tostato e mantecato con la rapa rossa  
con gamberetti sgusciati e zucchine

**IL PERCIATO *alla beneventana* ..... € 12,00**

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

**IL FUSILLO RICCIO *ai peperoni* ..... € 12,00**

fusilli di pasta fresca con crema di peperoni, salsiccia,  
e stracciata di mozzarella di bufala

**LA CALAMARATA DEL PESCATORE ..... € 14,00**

calamarata di pasta fresca con gamberi, calamari, seppia  
saltati con peperoncini friggirelli e pomodorini freschi

## - SECONDI -

**LA GRIGLIATA DI PESCE ..... € 18,00**

seppiolina, gamberone e filetto di branzino  
cotti alla griglia con emulsione di olio e limone

**IL CUOPPO DI MARE ..... € 18,00**

frittura di calamari, gamberi, alici  
e bocconcini di baccalà serviti nel classico “cuoppo”

**IL DIAFRAMMA DI SCOTTONA ..... € 14,00**

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

**\* *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

**TAGLIATA DI POLLO** ..... € 12,00  
millefoglie di petto di pollo con patate lesse, sedano  
pomodoro ramato, scarola riccia, olio e sale

**"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%

SELLA DELLE SPINE - Taurasi (AV) ..... € 22,00  
*Greco di Tufo DOCG* - 13% vol.  
Cantina *Caggiano Eugenia* "Don Raffaele"

SELLA DELLE SPINE - Taurasi (AV) ..... € 22,00  
*Fiano di Avellino DOCG* - 13% vol.  
Cantina *Caggiano Eugenia* "Eugenia"

BIANCO DELLA CASA IN "CARAFFA" *al litro* ..... € 10,00  
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 -

<b>AIA DEI COLOMBI – Guardia Sanframondi.....</b>	<b>€ 18,00</b>
<i>Aglianico Doc Sannio: 14,5% vol. - Aglianico 100%</i>	
<b>I PENTRI – Guardia Sanframondi .....</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Kerres: 13,5% vol. - Piediroso igt 100%</i>	
<b>I PENTRI – Guardia Sanframondi .....</b>	<b>€ 18,00</b>
<i>Imbres: 13,5% vol. – igt beneventano blend di Cabernet Sauvignon-Aglianico-Sciascinoso</i>	
<b>SELLA DELLE SPINE – Taurasi (AV).....</b>	<b>€ 38,00</b>
<i>Taurasi DOCG 14% vol. - Annata 2015 Cantina <b>Caggiano Eugenia</b> “Vigna Piano D’Angelo”</i>	
<b>VIGNE SANNITE – Castelvenere .....</b>	<b>€ 18,00</b>
<i>Essentia: 14% vol. – igt beneventano blend di Aglianico-Piediroso-Barbera</i>	
<b>FONTANA DELLE SELVE – Castelvenere .....</b>	<b>€ 18,00</b>
<i>Thelemako “Camaiola” - 14% vol. Barbera D.O.C. Sannio 100%</i>	
<b>VESTINI CAMPAGNANO – Caiazzo.....</b>	<b>€ 16,00</b>
<i>KajaNero – Terre del Volturno igt Blend di <b>Pallagrello &amp; Casavecchia</b> – 13% vol.</i>	
<b>JANARE crù – Guardia Sanframondi .....</b>	<b>€ 18,00</b>
<i>Lucchero: Aglianico Doc Sannio 13% vol.</i>	
<b>MICHELE MOIO – Mondragone (CE).....</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Moio 57 - 14,5% vol. Primitivo 100%</i>	
<b>ROSSO DELLA CASA IN “CARAFFA” <i>al litro</i>.....</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Vino da tavola – 13,5% vol. – prodotto da az. Agr. <b>Aia dei Colombi</b> – Guardia Sanframondi</i>	

## - DISTILLATI E DIGESTIVI -

<b>DIGESTIVI CLASSICI E INFUSI.....</b>	<b>€ 4,00</b>
---	---------------