



INDICE

Prima ancora di... & Salumi e formaggi

Lo chef consiglia

L'orto 2.0

Antipasti

Primi

Secondi

Gluten free

Menù bambini

Dessert

Pizze

Bibite e birre

Carta dei vini

Distillati, grappe e liquori

Servizio 10%

**eventuali modifiche apportate ai nostri percorsi degustazione comportano una variazione di prezzo dello stesso*



PRIMA ANCORA DI...

Bocconi d'entroterra “polpettine di melanzana, crochè e frittatine”	8
--	---

SALUMI E FORMAGGI

Culatello di maiale sannita	9
Prosciutto e mozzarella di bufala	10
Triade di formaggi	8.5
Prosciutto di Pietraroja	15
La tradizione fatta a fette “capicollo e lonzardo di maiale nero casertano, salsiccia, pecorino e caciocavallo”	13



LO CHEF CONSIGLIA

Il peperone ripieno

“con pane , capperi, pomodori, salsa di peperoni gialli e polvere di acciughe”

Fregula con latte cotto di bufala, polvere di alga spirulina
e zeste di limone

Paccheri “Vicidomini”

con sfilacci di maialino, pomodorino semi-dry e cacioricotta del Cilento

Picanha di manzetta prussiana

“gel di salsa ponzu e indivia all’agro”

Dessert a scelta

Percorso intero con Picanha 33.00

Percorso con Petto d’anatra in alternativa 42.00

Percorso con Tagliata in alternativa 45.00



L'ORTO 2.0

Uno dei miei ricordi d'infanzia...

“scagnuzzella con olio e origano, acqua di vegetazione di pomodoro, datterini in olio cottura, ricotta di mandorle e basilico”

Pasta ai tre pomodori...

“con salsa di pomodoro giallo, pomodori selvatici e pomodoro verde all'agro”

Zucca e porcini...

Cioccolato fondente, arachidi e caramello salato

Percorso intero 25.00



ANTIPASTI

Carpaccio di fassona piemontese “con maionese di limone confit, prezzemolo riccio e pepe selvatico del Madagascar”	9
Il peperone ripieno “con pane , capperi, pomodori, salsa di peperoni gialli e polvere di acciughe”	8
Uno dei miei ricordi d’infanzia... “scagnuzzella con olio e origano, acqua di vegetazione di pomodoro, datterini in olio cottura, ricotta di mandorle e basilico”	7
Lombetto di coniglio avvolto da alga nori, spuma di jus di coniglio e giardiniera di Morgan	11



PRIMI

Fregula con latte cotto di bufala, polvere di alga spirulina e zeste di limone	9.90
Pasta ai tre pomodori... “con salsa di pomodoro giallo, pomodori selvatici e pomodoro verde all’agro”	9.90
Spghettini aglio e olio “con datterini semi dry, polvere di prezzemolo e bottarga di muggine”	9.90
Paccheri “Vicidomini” con sfilacci di maialino, pomodorino semi-dry e cacioricotta del Cilento	10.90



SECONDI

Zucca e porcini...	10
Picanha di manzetta prussiana “gel di salsa ponzu e indivia all’agro”	17
Petto d’anatra con composta di pellecchiella, terra di cacao e fava tonka	17
Tagliata di Vacca Vieja “selezione Jolanda de Colò” con scarola riccia	24



GLUTEN FREE... 

Carpaccio di fassona piemontese
“con maionese di limone confit, prezzemolo riccio
e pepe selvatico del Madagascar”

9

Pasta Gluten free ai tre pomodori
“salsa di pomodoro giallo, pomodorini selvatici
e pomodoro verde all’agro”

11

Tagliata di Vacca Vieja “selezione Jolanda de Colò”
con scarola riccia

24

Trio di cioccolato

7

Percorso intero 40.00



MENU' BAMBINI

Culatello e mozzarella 6.5

Gnocchi
con bolognese di marchigiana 5

Cotoletta di pollo e patate 5.5

Trio di cioccolato 7

Percorso intero 20.00



DESSERT

Ricotta e pera a modo nostro...

Cioccolato fondente, arachidi e caramello salato



Trio di cioccolato

Mousse di yogurt, croccante al cioccolato, frutta secca e frutti rossi

Composta di pesca, croccante alle mandorle amare e meringa al limone

7.00



PIZZE (SOLO A CENA)

Margherita	4
Pomodoro sammarzano DOP, fior di latte di Agerola, basilico, olio evo.	
Con bufala	5
Marinara	5
Pomodoro sammarzano DOP, origano del Matese, capperi, alici di menaica, aglio, olio evo.	
Bufalina	6
Pomodoro datterino fresco, basilico, mozzarella di bufala, olio evo.	
Focaccia Contadina	6
Pomodorini datterini, prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano, olio evo.	
Caciara	7
Caciotta di vaccino, fior di latte di Agerola, pecorino, blue brebis, basilico e olio evo.	
Patatona	7
Fior di latte di Agerola, basilico, patate lesse, pancetta arrotolata, olio evo.	
Pizza Pacchetella	7
Fior di latte di Agerola, piennolo a pacchetella, pesto di basilico e nocciola.	
Pizza Parmigiana	8
Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, melanzane, scaglie e basilico.	
Castelpotana	8
Passata di pomodoro, basilico, olive nere caiazzane, salsiccia rossa piccante di Castelpoto, fior di latte di Agerola, olio evo.	
Altocasertana	8
Mozzarella di bufala, cipolla alifana, origano del Matese, prosciutto, basilico, olio evo.	
Calzone con scarola	8
Scarola riccia, provola affumicata, alici di menaica, capperi, olive nere caiazzane, olio evo.	
Vico Pitò	8
Fior di latte di Agerola, pomodori gialli, salsiccia pezzente, basilico ed olio evo.	
Una giornata al lago	9
Focaccia con trota salmonata marinata, lattica al limone, prezzemolo riccio, polvere di alga spirulina e olio evo.	



BIBITE E BIRRE

Coca cola piccola	2
Coca cola media	3.5
Fanta	2
Cola Baladin	2.5
Coca Zero	2
Acqua	
Ferrarelle	1.9
Acqua Panna	1.9
San Pellegrino	2.5
Perrier	3.5
Birra alla spina	
Birra piccola chiara	2.5
Birra media chiara	4.5
Birra piccola ambrata	3.5
Birra media ambrata	5.5
Birre in bottiglia	
Blanche De Valerie cl 33	5.5
Blanche 4.5° - Almond 22, Pescara	
Wave Runner cl 33	6
Pacific Ipa 6,3° - Hammer, Bergamo	
Mikkeller Beer Geek "Flat White" cl 33	8
Stout 7.5° - Mikkeller, Norvegia	
Uvarella cl33	9
Italian grape ale 6.8° - Maestri del sannio, Cerreto S.	



De Rinaldi cl 75	11
Belgian Ipa 8° - Historia, Puglianello	
Tipopils cl 75	12
Italian Pilsner 5.2° - Birrificio Italiano, Limido Comasco	
Uvarella cl75	17
Italian grape ale 6.8° - Maestri del sannio, Cerreto S.	



CARTA DEI VINI

Bollicine

Italiane

Falanghina spumante	18
Falanghina – Corte Normanna, Guardia Sanframondi	
Sortie bianco frizzante 2019	19
Malvasia, Trebbiano, Bianca Fernanda, Moscato 11° - Monte dei Roari, Veneto	
Tippi Primitivo Colfondo 2018	22
Primitivo, vino rosè frizzante 10° - Tenuta Macchiarola, Puglia	
Nebbiolo d'Alba Brut Rosè DOC Cuvèe 970	29
Nebbiolo 12.5° - 460 Cascina Bric	
Monsupello Brut Nature DOCG Oltrepò Pavese	36
Pinot nero, Chardonnay 13° - Monsupello	
Monsupello Brut Rosè DOCG Oltrepò Pavese	38
Pinot Nero 13.5° - Monsupello	
Farfalla Rosè Extra Brut	38
Pinot Nero 12.5° - Ballabio	
Farfalla Dosage Zero Blanc de Noirs	40
Pinot Nero 13° - Ballabio	
Abissi	70
Vermentino, Bianchetta genovese, Cimixià 12.5° - Bisson, Liguria	
Giulio Ferrari Ris. del Fondatore Trento DOC 2008	165
Chardonnay 12.5° - Cantine Ferrari, Trentino Alto-Adige	



Estere

Gerard Perseval

Cuvée Privilege Brut 57
Menier, Pinot Noir 12.5°

Pertois Moriset

Champagne L'Assemblage brut 55
Chardonnay, Pinot noir 12°
Champagne Les Quatre Terroirs 60
Chardonnay 12°

Georgeton Rafflin

Champagne Premier Cru Blanc De Blancs 60
Chardonnay, 12°

Dehours

Grande Reserve 60
Chardonnay, Pinot Noir, Meunier 12°

Elemart Robion

Vb03 Brut Nature 62
Meunier, Pinot Noir 13°

Pierre Gimomnet et fils

Champagne "CUIS 1er CRU" 60
Chardonnay, 12.5°
Champagne "Oenophile" 1er CRU 2012 68
Chardonnay, 12.5°



Dom Perignon

Dom Perignon Vintage 2008	280
Chardonnay, Pinot noir 12.5°	

Vini Bianchi

Campania

I Pentri

Flora 2019	20
Falanghina 14,5°	
L'amore delle api 2019	22
Fiano 13,5°	

Az. Iannucci

Campo di Mandrie 2017	21
Falanghina 13°	
Riecu 2017	20
Trebbiano 13°	

Terra di Briganti

Coda di volpe	21
Coda di volpe 13.5°	

Anna Bosco

Parito's 2018	20
Falanghina 13°	



Cantine di Marzo

Greco di Tufo “Vigna Laure” 2017 26
Greco di Tufo 13°

Az. Agricola dell’Angelo

Miniere 2016 22
Greco di Tufo 13°
Torrefavale 2018 28
Greco di Tufo 13°

Cantina Del Barone

Particella 928 2018 28
Fiano 13°

Az. Agricola Boccella

Casefatte 2017 22
Fiano 13.5°

Cantine di Lisandro

Lancella 2017 19
Pallagrello bianco 13.5°

Davide Campagnano

Rasprilli 2017 20
Pallagrello bianco 12.5°



Alepa

Privo Bianco “l’eretico” 2016	30
Pallagrello bianco 14°	
Privo Bianco “orange” 2013	34
Pallagrello bianco 15°	

I Cacciagalli

Aorivola 2018	22
Falanghina “Roccamonfina IGT” 13.5°	
Zagreo 2017	30
Fiano macerato in anfora 13°	

Cantine degli Astroni

Colle Imperatrice 2018	18
Falanghina 12,5°	

Monte di Grazia

Bianco Campania Igp 2017	28
Ginestra, Biancatenera, Pepella 11.7°	

Az. Agricola Reale

Aliseo 2017	28
Biancazita, Biancolella, pepella 13°	

Casa di Baal

La mossa 2018	22
Fiano, Moscato 12° vino frizzante	



Lazio

Omina Romana

Hermes 2018	35
Viognier, Petit Manseng, Chardonnay 13.5°	
Chardonnay 2017	37
Chardonnay 13.5°	

Calabria

Sergio Arcuri

Libera i sensi 2019	26
Greco Bianco 13.5°	

Sicilia

Marco De Bartoli

Vigna Verde 2018	22
Grillo 12.5°	

Cos

Pithos Bianco 2018	34
Grecanico 10.5°	

Porta del vento

Porta del vento 2019	27
Catarratto 12.5°	



Sardegna

Tenute Dettori

Renosu bianco	19
Vermentino, moscato di Sennori 13°	
Dettori bianco 2018	45
Vermentino 15.5°	

Marche

Fattoria San Lorenzo

Di Gino Bianco 2019	18
Verdicchio 13.5°	
Le Oche 2018	25
Verdicchio 14°	
Campo alle oche 2016	34
Verdicchio 15°	
Campo alle oche Magnum 150cl 2016	70
Verdicchio 14.5°	

Abruzzo

Az. Agricola Cirelli

Pecorino-Colline Pescaresi IGT 2019	19
Pecorino 13°	
Trebbiano d'Abruzzo 2019	21
Trebbiano 12°	



Veneto

Castello di Lispida

Amphora bianco 2017	38
Ribolla, Tocai 13°	
Terralba Special Edition 2015	37
Ribolla, Tocai 13°	

Trentino Alto Adige

Foradori

Fontanasanta 2019	28
Manzoni bianco 12°	

Kuenhof

Riesling Kaiton 2018	33
Riesling Renano 12°	

Valle d'Aosta

Cave Mont Blanc

Blanc de Morgex et de La Salle Rayon DOC 2018	22
Prié blanc Blanc de Morgex 12°	

Friuli Venezia Giulia

Radikon

Radikon Sevi 2018 75cl	42
Pinot grigio 13°	



Slovenia

Movia

Gredic 2018 Friulano 12°	28
-----------------------------	----

Vini Rosati

Campania

Anna Bosco

Rosato Momento's 2017 Barbera del Sannio 13°	18
---	----

Antonio Caggiano

Rosa Salae Igt 2019 Aglianico 12.5°	19
--	----

Monte di Grazia

Rosato 2018 Tintore, Moscio 12.5°	25
--------------------------------------	----

Calabria

Sergio Arcuri

Rosato "Marinetto" 2018 Gaglioppo 13.5°	26
--	----



Vini Rossi

Campania

Fontanavecchia

Grave Mora 2011	55
Aglianico 15°	
Vigna Cataratte 2010	35
Aglianico 14,5°	

I Pentri

Aglianico 2017	19
Aglianico 13,5°	
Imbres 2018	18
Aglianico, Cabernet Sauvignon, Sciascinoso 14°	
Pietra della Volpe 2013	25
Aglianico, 14,5°	
Kerres 2014	25
Piedirosso 13,5°	

Terra di Briganti

Martummè 2017	30
Aglianico 13,5°	

Az. Agricola Boccella

Sant'Eustachio 2009	40
Aglianico Taurasi Docg Riserva 14,5°	



Anna Bosco

Armonico 2017 20
Barbera del sannio 12.5°

Luigi Tecce

Satyricon 2016 32
Aglianico Campi Taurasini, 14.5°
Purosangue 2014 58
Aglianico Taurasi Docg Riserva 14.5°
Poliphemo 2016 65
Aglianico Taurasi Docg Riserva 15°

Terre dell'Angelo

Il Tempo 2018 20
Pallagrello nero 13°

I Cacciagalli

Mille 2018 21
Piedirosso, Aglianico 12.5°

Cantine degli Astroni

Colle Rotondella 2018 20
Piedirosso, 12.5°

Monte di Grazia

Melogna 2018 27
Piedirosso, tintore, moscio, olivella, sciascinoso 12.5°

Az. Agricola Reale

Borgo di gete 2013 40
Tintore 13,5°



Lazio

Omina Romana

Diana 2013	35
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 13.5°	
Cesanese 2015	45
Cesanese 13.5°	

Puglia

L'Archetipo

Primitivo "Mistico" 2014	34
Primitivo 16.5°	

Fatalone

Gioia del Colle DOC 2019	24
Primitivo 15°	

Sicilia

Cos

Pithos Rosso 2017	33
Nero D'Avola, Frappato di Vittoria 12°	

Sardegna

Tenute Dettori

Renosu rosso	19
Cannonau, monica, pascale 13°	
Ottomarzo 2016	37
Pascale 15.5°	



Marche

Fattoria San Lorenzo

Rosso Piceno Burello DOC 2015 Montepulciano, Sangiovese 14°	26
Rosso Piceno di "Gino" DOC 2017 Montepulciano, Sangiovese 13.5°	18

Toscana

Candialle

"La Misse" Chianti Classico 2017 Canaiolo, Malvasia nera, Sangiovese 13.5°	23
---	----

Buondonno

Chianti Classico 2018 Sangiovese, Merlot 14.5°	27
---	----

Emilia Romagna

Coop. Agricola La Collina

"Terraluna" Lambrusco 2018 Lambrusco grasparossa, Salamino, Maestri, Malbogentile 11°	22
--	----

Lombardia

Lino Maga

Barbacarlo 2002 Croatina, uva rara, ughetta 14°	85
--	----



Piemonte

Ferdinando Principiano

Langhe Nebbiolo DOC 2018	26
Nebbiolo 13.5°	
Barolo Serralunga DOCG 2016	47
Nebbiolo 13.5°	

Cascina Baricchi

Riva della coda 2016	33
Barbera d'Alba 14°	
Barbaresco Riserva 2014	55
Nebbiolo 14°	

Trediberri

Langhe Nebbiolo DOC 2019	24
Nebbiolo 14°	
Barolo DOCG 2016	45
Nebbiolo 14°	

Gian Luca Colombo

Langhe DOC Pinot Nero 2018	39
Pinot nero 12.5°	

Carlo Giacosa

Langhe DOC Pinot Nero 2018	35
Pinot nero 13.5°	



Veneto

Monte Dall'Ora

Valpolicella Classico Saseti DOC 2019	22
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta 11.5°	
Valpolicella Classico Camporengo DOC 2017	29
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta 13°	

Musella

Valpolicella Superiore 2017	28
Corvina, Corvinone, Rondinella, Barbera 13°	
Valpolicella Superiore Ripasso 2016	34
Corvina, Corvinone, Rondinella, Barbera 14°	

Castello di Lispida

Amphora rosso 2017	35
Sangiovese 13°	

Trentino Alto-Adige

Franz Gojer

Schiava Vigne Vecchie	23
Schiava Nobile 13°	
Schiava Santa Maddalena Rondella 2017	33
Schiava Nobile 12.5°	

Francia

Chateau Le Puy

Duc Des Nauves "Cotes de Bordeaux"	29
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon 12.5°	



Vini da dessert

Campania

I Pentri

Iss 5/32 bott.
Fiano, Malvasia 13°

Masseria Parisi

Zingarella 2016 4/30 bott.
Moscato di Baselice 13°
Pozzillo 2015 4/30 bott.
Lengua femm'na 13°
Resolje "spumante" 16 bott.
Moscato di Baselice 6,5°

Cantina Bambinuto

Proditio 2011 6/35 bott.
Greco di Tufo 14°

De Beaumont

Don Fa 5/35 bott.
Aglianico fortificato 23°

Sicilia

Cos

Aestas Siciliae 2017 6/40 bott.
Moscato bianco 13.5°



Lazio

Villa Puri

Muffato “Il Merlano”
Cannaiolo, Aleatico 14°

4/30 bott.

Il caffè “Verrè”

Miscela Gellius, 80% arabica 20% robusta.
Miscela Senso, 60% arabica 40% robusta.
Miscela Passione, 40%arabica 60%robusta.

1.50



I Nostri Liquori e Distillati

Rum, Ron e Rhum

J.Bally 3 ans	6.5
Rum Naga	8
Rum Navy Island "XO Reserve"	8
Diplomatico "Reserva Exclusiva"	7.5
Dictador 12 years	8.5
Ron President 23 years	9
Rhum Clément VSOP	8
Rum Hampden "Estate"	7
Rum Hampden "Estate" Overproof	8
Rum "Profil 105" Neisson	5.5

Calvados

Coquerel	8
----------	---

Bas Armagnac

Larressingle Hors D'Age	6
-------------------------	---

Cognac

Camus V.S.	6
Camus V.S.O.P.	7

Brandy

Brandy de Jerez "Lepanto"	7
---------------------------	---



Whisky

Glenfiddich 12	8
Booker's	10
Talisker 10 years	7.5
Ardbeg 10	8.5
Oban 14 years	7.5
Laphroaig	8
Knockando 12 years	8
Nikka "Blended"	7.5
Nikka Coffey Malt	8.5
Nikka Coffey Grain	8
Nikka Days	5.5
Taketsuru Pure Malt	8

Sherry

Pedro Ximenez "Murillo" 100 anos	10
----------------------------------	----

Gin

Clandestino	6
Engine	6

Grappe

Grappa di fiano- Antonellis	4
Grappa di pigato- Marolo	5
Sarpa di poli	4
Storica nera "Domenis"	6
Grappa di Brunello-Alexander	8



Grappa monovitigno Bonollo	3
Grappa Alexander	6
Grappa di passito- Pezzi	5
Grappa di asperula- Pezzi	4
Grappa al ginepro- Pezzi	4
Grappa alle ortiche- Pezzi	4
Grappa al fieno- Pezzi	5
Grappa di camomilla-La Fortezza	4
Grappa alla camomilla acquaviva-Rovero	4

Acquaviti

Acquavite - Berola (Ce)	5
-Ciliegia corvina	
-Pesca nettarina	
-Albicocca pellecchiella	
-Acquavite di mele-rovero	5

Liquori e amari

Liquore di melannurca-La Sorgente	3
Nocino Fra' Amedeo-De Beaumont	4.5
Amari	3.5

Liquori selezione Gambardella

3.5/15 bott.