



“la tradizione che sposa l’innovazione”

La cucina può raccontarci tanto di un luogo, delle sue tradizioni, cultura e passioni.
Ecco perché ci teniamo particolarmente a proporre i piatti tipici del territorio che ci
parlano di abitudini culinarie dai gusti semplici ma autentici.
Ogni classico è eseguito con rispetto e grande tecnica, utilizzando materie prime di alta
qualità, da sempre alla base della filosofia della nostra cucina.
La conoscenza profonda e lo studio dei piatti della tradizione ci hanno
permesso di trovare le pietre migliori per costruire un futuro rispettoso del nostro
territorio. Nel nostro menù, tradizione e innovazione si fondono in due
anime capaci di convivere in modo armonioso andando ad esaltare ogni piatto
e regalando al vostro palato esperienze uniche ed inimitabili.



“la tradizione che sposa l’innovazione”

La cucina può raccontarci tanto di un luogo, delle sue tradizioni, cultura e passioni.
Ecco perché ci teniamo particolarmente a proporre i piatti tipici del territorio che ci
parlano di abitudini culinarie dai gusti semplici ma autentici.
Ogni classico è eseguito con rispetto e grande tecnica, utilizzando materie prime di alta
qualità, da sempre alla base della filosofia della nostra cucina.
La conoscenza profonda e lo studio dei piatti della tradizione ci hanno
permesso di trovare le pietre migliori per costruire un futuro rispettoso del nostro
territorio. Nel nostro menù, tradizione e innovazione si fondono in due
anime capaci di convivere in modo armonioso andando ad esaltare ogni piatto
e regalando al vostro palato esperienze uniche ed inimitabili.

Antipasti

Bruschette élite

degustazione di bruschette con prodotti locali e a Km 0 (3 pz)
11,00

La bufala

Scelta accurata di salumi e latticini di bufala campana
11,00

Antipasto del contadino

selezione di prodotti della tradizione rurale della valle del Sele
12,00

C'era una volta

un salto nel passato alla riscoperta di sapori e profumi della tradizione
usando le materie prime della nostra terra
x2 persone
20,00

Trilogia di alici

alici preparate usando i metodi tradizionali per far rivivere un'esperienza ormai dimenticata
13,00

Tris di Baccalà

baccalà mantecato all'olio Evo, insalata di baccalà
e polpettine di baccalà al grana
13,00

Tartare di manzo

- | | |
|------------------------------------|-------|
| - Classica (olio, sale e pepe) | 12,00 |
| - Fresella e gorgonzola | 14,00 |
| - petali di tartufo e pane Curasao | 15,00 |



Primi

San Giuanniello

spaghettoni, pomodoro, alici, capperi, olive verdi e nere, aglio tritato,
prezzemolo e olio Evo

11,00

Terra Nostra

tagliatelle ai funghi porcini con crema e petali di tartufo nero di Colliano,
prezzemolo e olio Evo

12,00

Pasta e patan

pasta mista con pomodorino datterino, patate di montagna, Parmigiano Reggiano
provola affumicata, pepe e pancetta croccante

11,00

Armonia di baccalà

paccheri con baccalà rosolato in padella, vellutata di zucca, pancetta di Ariccia e pecorino Romano

13,00

Alici ammollicate

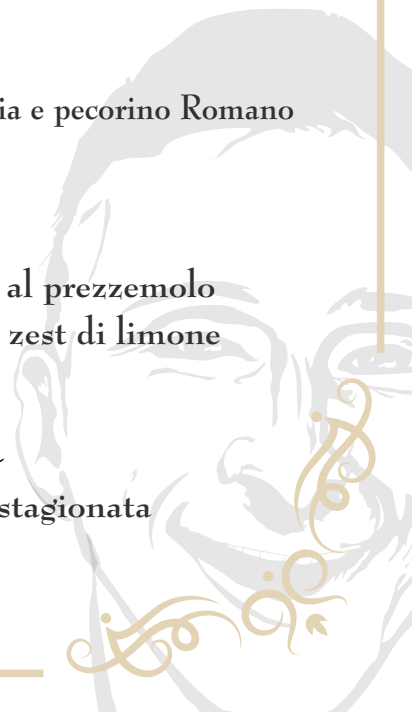
tagliolini con alici fresche del mediterraneo, pane aromatizzato al prezzemolo
e all'aglio, colatura di alici di Cetara, pane croccante al crusco e zest di limone

13,00

Cavatelli al sugo di Braciola

cavatelli di pasta fresca al sugo di braciola con cacioricotta stagionata

11,00



Secondi

Polpette della nonna

polpette al sugo in barchetta con fonduta di caciocavallo podolico, pepe in grani,
basilico e olio Evo
11,00

Alici fritte

alici fresche del mediterraneo ripassate in farina e fritte
12,00

Baccalà alla gualanegna

baccalà rosolato in padella con capperi, olive e limone il tutto definito con del pane
croccante aromatizzato al crusco
13,00

Baccalà al crusco

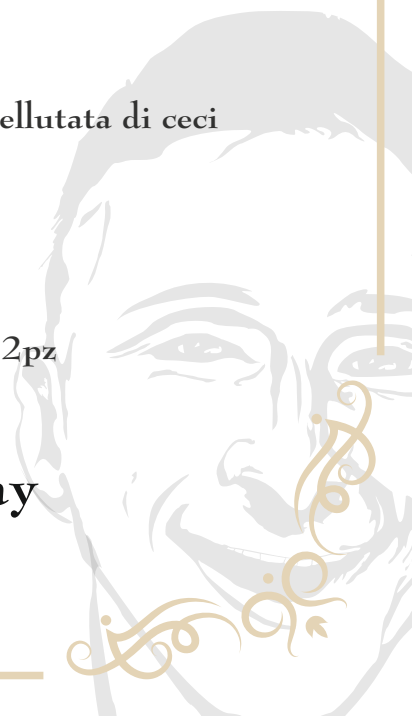
baccalà prima scottato poi rosolato in padella adagiato su una vellutata di ceci
e peperone crusco lcale
13,00

Braciole di Black Angus

braciola al sugo preparata come da tradizione locale, 2pz
13,00

Tagliata Black Angus Uruguay

- rucola e grana 15,00
- salsa al chimichurri 15,00
- funghi porcini e tartufo 16,00



Braceria

Tomahawk irlandese

La carne è molto aromatica e saporita, e fibre sottili e la forte marmorizzazione sono caratteristiche che rendono la carne tenera e succosa.

6,00 hg

Entrecote argentino

taglio pregiatissimo, ottenuto dalla lombata bovina, si presenta sempre ben marezzato e con un gusto eccellente. L'entrecote di manzo è caratterizzata da un'elevata presenza di grasso

6,50 hg

Black Angus U.S.A.

taglio di carne molto duttile e disossato che deriva dal controfiletto inferiore del collo del manzo che grazie alla copertura di grasso conferisce alla carne un sapore intenso e unico

5,50 hg

Costata di marchigiana

carne di grandissima qualità, con il suo colore rosato, la grana fine e con il giusto grado di infiltrazione di grasso che gli conferiscono una particolare tenerezza ed un gusto saporito

6,00 hg



Pizze

(IMPASTO CONTEMPORANEO)

Marinara

pomodoro, origano, olio evo
5,00

Margherita

pomodoro, fiordilatte, olio evo, basilico
5,50

La Regina

pomodoro, mozzarella di bufala, olio evo, basilico
7,00

Capricciosa

pomodoro, fiordilatte, champignon, carciofini, olive, prosciutto cotto, olio Evo
8,50

Quattro formaggi

fior di latte, gorgonzola, pecorino romano, scaglie di grana, zest di limone
8,00

Baccalà

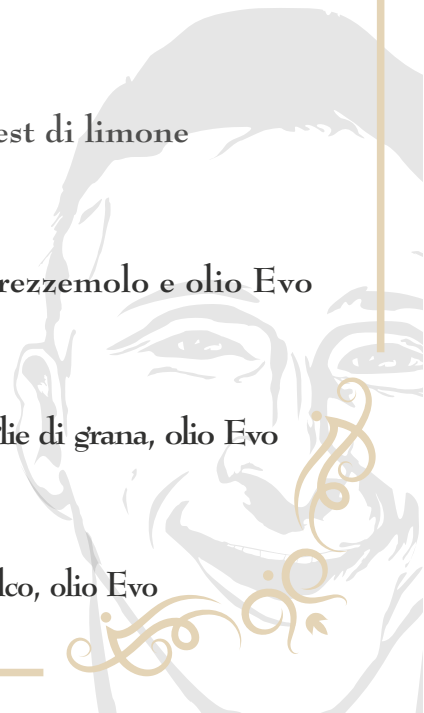
fior di latte, vellutata di zucca, baccalà all'entrata, pomodori secchi, prezzemolo e olio Evo
10,00

Sotto bosco

fior di latte, salsiccia sbriciolata, funghi porcini, tartufo nero di Colliano, scaglie di grana, olio Evo
10,00

Mortazza

fior di latte, mortadella, stracciata di bufala, granella di pistacchio, basilco, olio Evo
9,00



Pizze

Ortolana

fiordilatte, verdure di stagione, basilico e olio Ebo
7,50

La cunzata

fior di latte, patate schiacciate, salsiccia curata, peperone crusco croccante, basilico, olio Evo
8,50

Cilentana

focaccia, rucola, prosciutto crudo San Daniele, stracciata di bufala, pomodori secchi, olio Evo
8,50

Le Narici

fior di latte, pancetta di ariccia, patate schiacciate, pecorino romano, datterino giallo, basilico, olio Evo
9,50

Tricolore

fior di latte, crudo San Daniele, mozzarella di bufala, pomodorino, rucola, scaglie di grana olio Evo
9,00

Lucana

pomodoro, fiordilatte, salsiccia curata, peperoncino piccante, basilico, olio evo
7,50

Calabrese

fior di latte, cipolla di Tropea, 'nduja, stracciata di bufala, basilico in cottura, olio evo
8,50

Broccoli e salsiccia

fior di latte, broccoli locali, salsiccia fresca, olio Evo
8,50



Contorni

Cacio al tegamino
7,00

Bruschette 3pz
6,00

Patan Cunzat
5,00

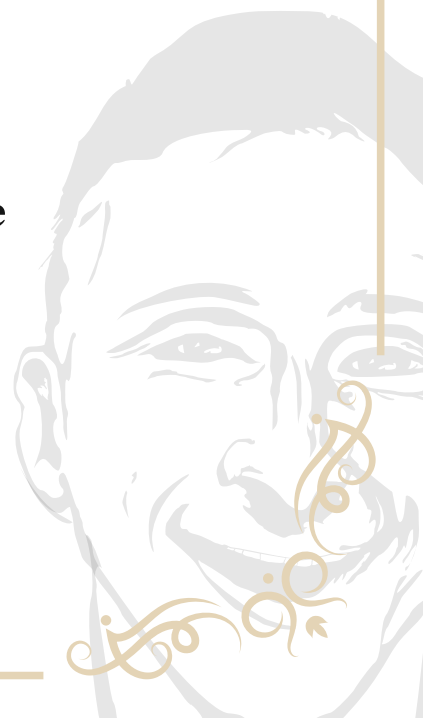
Insalata
3,50

Insalata Mista
4,00

Verdure grigliate di stagione
4,50

Verdure a foglia larga
5,00

Funghi Porcini
6,00



Le insalatone

Monti

insalata, rucola, mais, pomodorini del Vesuvio, grana, noci, bresaola
8,50

Italiana

insalata, rucola, mais, pomodorini vesuviani, olive, basilico,
mozzarella di bufala, crudo San Daniele
8,50

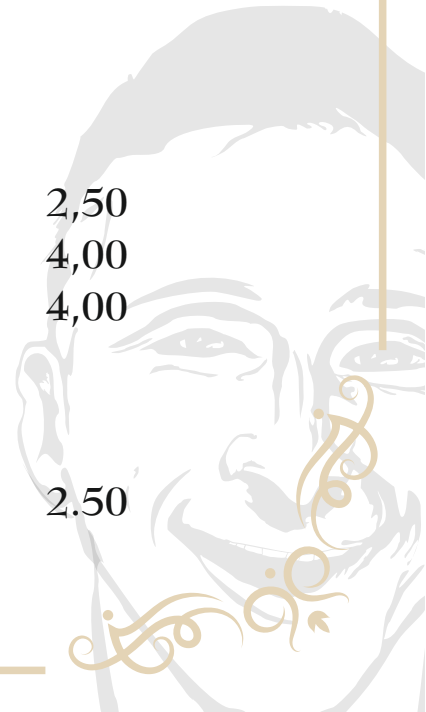
Mediterranea

insalata, rucola, grana, pomodorini vesuviani, zucchine grigliate,
tonno, pinoli, aceto balsamico
8,50

Bibite

Acqua 0,75	2,50
Coca cola 1lt	4,00
Heineken 0,66	4,00

Coperto	2.50
---------	------



Birre

BaladinNazionale

6,00

Grado alcolico: 6,5%-
Gradi Plato: 13,6
Colore (EBC): 10-12
Grado di amaro (IBU):

Tabachéra

6,00

Birra	Strong Amber Ale
Fermentazione	Alta
Alcol	9% vol
Plato	20
Colore	Ambrato
Gusto	Dolce

Gradisca

6,00

Alcol	5.2% vol
Colore	10
Plato	12.5
Amaro	19

Tre Fontane

7,00

Grado alcolico	8,5% vol
Colore	Bionda
Gusto	CorposaDolce
Stile	Trappista

Carlo V

6,00

Alcol	8.5% vol
Plato	18,9
Colore	50
Amaro	24
Aroma	Fruttato
Gusto	Sapore morbido/Malto tostato



Vini

Vino Narici

Aglianico della valle del Sele, dal colore rubino, profumo delicato, dal sapore armonico e vellutato

7,00

Gragnano

vino rosso frizzante, al palato risulta secco, sapido e di medio corpo.

15,00

Temparuba Paestum

vino rosso, Aglianico, coltivato sulle colline del Cilento, cantine De Concilis

12,00

Taurì

vino rosso, Aglianico di Taurasi 100%, con maturazione in barriques di rovere, cantine Antonio Caggiano

25,00

L'Atto

vino rosso rubino, Aglianico, Cantine del Notaio di Rionero in Vulture

25,00

Costa d'Amalfi

vino rosso, Piediroso e Aglianico, vigneto situato sulle coste di Cetara, Cantine Marisa Cuomo

35,00

Visione

vino rosato, che nasce da uve Aglianico coltivato a 600mt, cantine Feudi di San Gregorio

25,00

Foja

vino bianco, Greco, con riflessi dorati prodotto dalle Cantine di Solopaca

18,00

Armunia

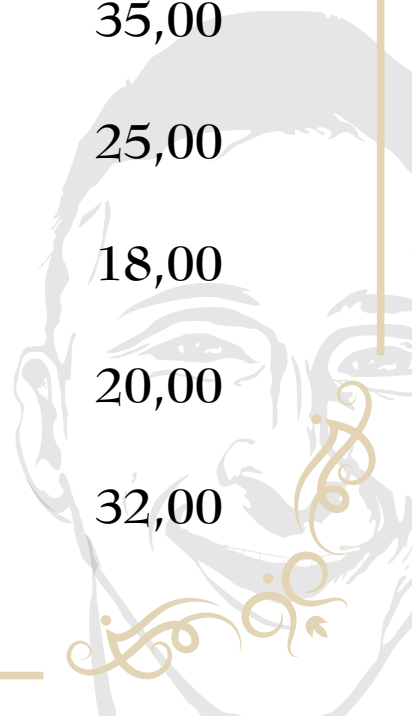
vino bianco, Falanghina, prodotto all'ombra del monte Taburno, cantine di Solopaca

20,00

Béchar

vino bianco, Fiano di Avellino 100%, prodotto a Lapio cantine Antonio Caggiano

32,00





**..paese che vai,
usanza che trovi...**

Ogni aggiunta alle voci del menù variano da 0,50 a 2,00€

Indicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie alimentari

