

Le Cantine dei Petrone

MENÙ

Il ristorante "Le Cantine dei Petrone", stagionalmente ricerca e propone alcune ricette della consuetudine del territorio. Queste ricette vengono proposte integralmente, come da tradizione, oppure rivisitate, sempre però nell'intento di gustare e capire le radici dei nostri sapori.




ANTIPASTI

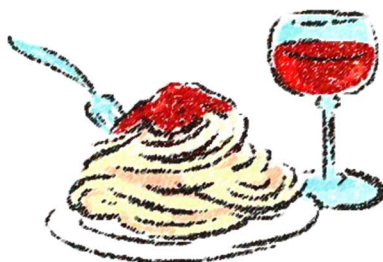


Degustazione di antipasti <i>6 varietà</i>	€ 9,00
Fiore di zucca ripieno ^S	€ 3,00
Bruschette con pomodorini	€ 3,00
Cuoppo di frittura *	€ 4,00
Tagliere freddo <i>salumi e formaggi della nostra selezione</i>	<i>per 2 persone</i> € 16,00

I PRIMI



 Primi stagionali con pasta fresca (variano quotidianamente)	€ 10,00
 Pennette al sugo	€ 5,00
 Gnocchetti alla sorrentina	€ 7,00



* Ingrediente surgelato
^S Prodotto stagionale

Pane e coperto
€ 2,00

LA CARNE

Entrecote

Entrecote della nostra selezione ad alta marezatura presenta lievi venature di grasso dal gusto delicato

- entrecote alla griglia con un filo di extra vergine **€ 20,00**

Lombata di Manzetta

Allevata nella regione del Mazury (detta dei mille laghi), questa particolare razza, di provenienza tedesca (Holdstein, manto bianco pezzato nero), vive allo stato brado ed è contraddistinta da una accentuata marezatura. Ha un gusto marcato, impreziosito da aromi del pascolo.

- taglio fiorentina alla griglia **al Kg € 40,00**

Chuck Roll

Chuck Roll della nostra selezione ad alta marezatura. Deciso nel gusto presenta una trama estremamente fitta di lievi venature di grasso.

- chuck roll alla griglia, tagliato con un filo di extra vergine **€ 16,00**
- chuck roll alla griglia, tagliato su letto di rucola con scaglie di grana DOP **€ 18,00**

Grigliata mista

Selezione delle nostre migliori carni cotte al calore diretto della griglia

- salsiccia, tracchia e chuck roll **€ 16,00**

Maiale

Nostra selezione da allevamento italiano

- salsiccia alla contadina (grigliata con rucola, pomodorini e scaglie di grana) **€ 10,00**
- salsiccia alla griglia **€ 8,00**
- misto alla griglia (salsiccia e tracchia) **€ 10,00**

Tutti i secondi vengono serviti accompagnati con patatine fritte*

Per i più piccoli

Straccetti di pollo impanati fatti in casa accompagnati da patatine fritte* **€ 8,00**

* Ingrediente surgelato

Pane e coperto
€ 2,00

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti

CONTORNI

Patate fritte

- Classiche ❄ € 4,00
- Casalighe ❄ € 4,00
- Friesè ❄ € 4,00

Insalatina dell'orto

€ 4,00

Preparati di stagione (secondo disponibilità)

€ 4,00

DOLCI

Tartufo gelato

Della tradizione artigiana napoletana

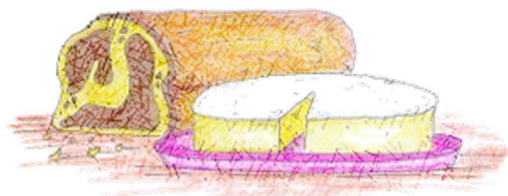
€ 4,00

Dolci

Preparati artigianalmente dalla padrona di casa

- Cheesecake € 4,00
- Nutellotta € 4,00
- Dolce del giorno € 4,00

❄ Ingrediente surgelato



Pane e coperto
€ 2,00

MENU' DEGUSTAZIONE (tranne domenica e festivi)

**PERCORSI DI GUSTO AD UN PREZZO SPECIALE
CHE INCLUDONO COPERTO E SERVIZIO**

MENU' DEGUSTAZIONE € 25,00

Selezione di 6 antipasti caldi e freddi

Un primo a scelta tra i primi del giorno

*Secondo alla griglia (Misto maiale o grigliata mista) accompagnato da contorno**

Dolce del giorno

Acqua liscia o frizzante

Bibite gassate, Aglianico o Falanghina IGT

DIFFERENZE SU MENU' DEGUSTAZIONE (verificare disponibilità col cameriere)

Entrecote nostra selezione alta marezzatura +€ 5,00

entrecote alla griglia con un filo di extra vergine

MENU' BIMBO

Pennetta al pomodoro + straccetti di petto di pollo con patatine + nutellotta € 15,00*

Una portata a scelta tra pennetta al pomodoro o straccetti di pollo con patatine € 8,00*

Incluso acqua liscia o frizzante e bibite gassate

ADULTO o BIMBO Solo bibite e coperto € 4,00

* Ingrediente surgelato o soggetto alla catena del freddo secondo disponibilità

Pane e coperto
Incluso

MENU' DEGUSTAZIONE (tranne domenica e festivi)

PERCORSI DI GUSTO AD UN PREZZO SPECIALE CHE INCLUDONO COPERTO E SERVIZIO

LA GRIGLIA

GRIGLIATA MISTA

€ 20,00

Cuoppo di fritturine sfiziose

Misto alla griglia (Salsiccia, Tracchia e Chuck roll) servito su letto di insalata, accompagnato da contorno

Dolce a scelta tra quelli del giorno

TAGLIATA

€ 20,00

Cuoppo di fritturine sfiziose

Chuck Roll della nostra selezione ad alta marezzatura. Deciso nel gusto presenta una trama estremamente fitta di lievi venature di grasso.

- *Cotta al calore diretto della griglia viene servita su letto di rucola e scaglie di grana*

Dolce a scelta tra quelli del giorno

ENTRECOTE

€ 25,00

Cuoppo di fritturine sfiziose

Entrecote della nostra selezione ad alta marezzatura: presenta lievi venature di grasso dal gusto delicato.

Cotta al calore diretto della griglia ed accompagnata da contorno di stagione

Dolce a scelta tra quelli del giorno

FIorentINA DI MANZETTA

€ 45,00

*Cuoppo di fritturine sfiziose **per due***

Lombata di Manzetta. Allevata nella regione del Mazury (detta dei mille laghi), questa particolare razza, di provenienza tedesca (Holdstein, manto bianco pezzato nero), vive allo stato brado ed è contraddistinta da una accentuata marezzatura. Ha un gusto marcato, impreziosito da aromi del pascolo.

Cotta al calore diretto della griglia e accompagnata da un contorno di stagione

- *Taglio Fiorentina alla griglia - Kg 1 ca.*

Dolce a scelta tra quelli del giorno

Differenza per selezione di 6 antipasti caldi e freddi invece del cuoppo

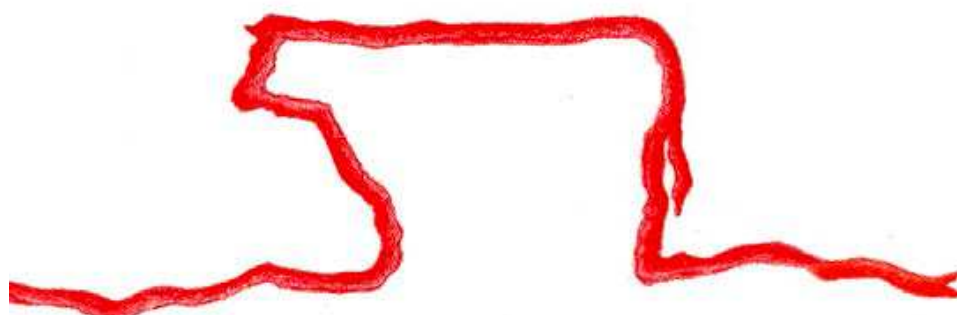
+€ 5,00

Differenza per tagliere salumi e formaggi

+€ 4,00

ADULTO o BIMBO Solo bibite e coperto

€ 4,00



Pane e coperto
Incluso

ACQUA

Lete 1 lt	€ 1,50
Prata 1 lt	€ 1,50

BIBITE GASSATE

Pepsi 1,5 lt	€ 3,00
CocaCola 33 cl	€ 1,50
CocaCola Zero 33 cl	€ 1,50
Fanta 33 cl	€ 1,50

BIRRE

Peroni 66 cl	€ 3,00
--------------	---------------

BIRRE ALLA SPINA

Poretto 4 luppoli	
• Boccale 0,2 lt	€ 3,50
• Boccale 0,4 lt	€ 6,00



Pane e coperto
€ 2,00

VINI

Vinicola del Sannio

Falanghina IGP	€ 8,00
Aglianico IGP	€ 8,00

Predella

Trebbiano DOC	€ 6,00
Montepulciano DOC	€ 6,00

La Guardiense

Senete – Falanghina DOP	€ 14,00
Colle di Tillio – Fiano DOP	€ 14,00
Pietralata – Greco DOP	€ 18,00
Cantone – Piediroso DOP	€ 20,00
Quid – Falanghina Frizzante IGT	€ 12,00
Quid Rosso – Barbera Frizzante IGT	€ 12,00

Molino a Vento - Tenute Orestiadi

Syrah IGP	€ 12,00
Nerello mascalese IGP	€ 12,00
Nero d'Avola Biologico IGP	€ 12,00

Tenute Orestiadi

Frappato IGP	€ 16,00
Perricone IGP	€ 16,00

Anno Domini 1590

Greco di Tufo DOCG	€ 18,00
Taurasi DOCG	€ 26,00

Paololeo

Primitivo Rosè IGP	€ 14,00
Grecia Rosè IGP	€ 14,00
Salice salentino IGP	€ 14,00
Negroamaro IGP	€ 14,00
Passo del cardinale - Primitivo DOP	€ 20,00
Primitivo di Manduria DOP	€ 26,00
Orfeo - Negroamaro Puglia IGP	€ 26,00



Pane e coperto
€ 2,00

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 " substances or products causing allergies or intolerances "

1	Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	8	Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
2	Crustaceans and products based on shellfish	9	Celery and products based on celery
3	Eggs and by-products	10	Mustard and mustard-based products
4	Fish and products based on fish	11	Sesame seeds and sesame seeds-based products
5	Peanuts and peanut-based products	12	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
6	Soy and soy-based products	13	Lupine and lupine-based products
7	Milk and dairy products (lactose included)	14	Molluscs and products based on molluscs

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.