

Frittella stagionale
Sfizi mare e terra in tempura
mortadella pistacchio e pesto

Lecca lecca
grissino lardo aff.
alici e mazzoni fritti
crostone fumo e filo

Ingresso

A tavola Pecora di Bagnoli e Porco del Friuli

Marlin, Tonno, Tentacolo di polpo

Primi

*Lagana con baccalà pinoli alici noci capperi e
piennolo*

*Sfogliata ricotta e cotto coulis,
filetti di pomodorino basilico e Ravece*

Secondi

Agnello Erbe e Patate
Seppia arrostita e Gamberoni Arrostiti
Frittura di Paranza e Calamari
Insalata mix fruit cleaner agrodolce

Per tutti Gran soutè mix + linguine

Taurasi
Prosecco
Greco
Coda di volpe

A subbressat e o Cas'cavall

Benvenuto PER TUTTI Frittelle con lattuga di mare

*PINOT BIANCO DELLE VENEZIE
VERMENTINO TOSCANO
MULLER THURGAU VALDADIGE*

Pesce

*tartare di tonno con riduzione di lemon gras gocce
di vaniglia e ravece*

*zuppetta di mare e salicornia in tempura
gambero con maionese al tartufo*

risotto al nero di seppia colatura di alici e seppia all'orientale

*cannolo di razza e melanzane
filetti di triglia con salsa aioli*

*Vini a scelta tra quelli selezionati per l'evento
acqua
dolce della casa*

*BACIOILCIELO FLANO-12°
GRECO VIGNE SANNITE-12.5°
FALANGHINA IL PIONIERE-12.5°
SAUVIGNON DELLE VENEZIE-12°*

Carne

*Battuto di giovenca irpina con ravece croccante
di caciocavallo e crema al tartufo*

*ricotta e primosale di malvizza irpina
con miele alla canapa sativa*

*soppressata del porco di casa
prosciutto di San Daniele
crostone con lardo affumicato*

*risotto al cervo con funghi porcini
e mosto d'uva di piedirosso*

maiale croccante modalità san valentino

*Vini a scelta tra quelli selezionati per l'evento
acqua*

dolce della casa

MORELLINO DI SCANSANO--14.5°

AGLIANICO BENEVENTANO IGP--12.5°

BARBERA FARINEL PRODUTTORI DI GOVONE--12°

SANGUE DI GIUDA ROSSO FRIZZANTE DOLCE--7°