



Oltre alla carta i nostri menù con pietanze territoriali a costo fisso

Carne

Aperitivo

Pizzelle con friarielli e

Spumantino di falanghina spumantizzata

Antipasto misto Km 0

*Carpaccio di filetto Scottona affumicato
con rucetta, grana e aceto balsamico*

Mozzarella, bruschetta

Salsiccia di maialino nero sott'olio

Formaggio pecorino del Matese

Ricotta di bufala miele grana e tartufo

Affettati locali di nero

Involtino alla griglia

bacon di maialino nero e provola



Gnocchetti alla Chichibio

provola, salsiccia di nero e pomodorini



Tagliata di scottona Italia 16 mesi

rucetta, grana, balsamico e pomodorini



Patate in buccia a chips



1/2 vino

Aglianico/pallagrello

Acqua

Caffè

Pesce

Aperitivo

Pizzelle alle alghe e

Spumantino di falanghina spumantizzata

Antipasto mare caldo e freddo

Polpo e patate all'insalata

Carpaccio di tonno fumè

Tris marinato

Gambero di Mazara

Cozze



Scialatielli allo scoglio ubriaco



Frittura di calamari e gamberi



Insalata mista orto



1/2 vino

Fiano /falanghina spumantizzata

Acqua

Caffè