

AGRITURISMO

a casa di Don Peppe



IL CASARO E LO CHEF (1) (3) (4) (5) 18 €

Mozzarella di bufala Santa Lucia

Marzolino di pecora fresco, cacio di bufala, caciotta di pecora stagionata, serviti con miele

Caciocavallo affumicato impanato e fritto, servito con miele millefiori

Raviolo fritto ripieno di ricotta e marzolino e salsa barbecue

Cake salata con crema pasticcera al parmigiano



SELEZIONE DI SALUMI 10 €

Culatello del Taburno, prosciutto cotto del contadino affumicato, capocollo e salame antico suino lucano

LO SCRIGNO (1) (3) (4) 10 €

Scrigno di mozzarella impanato e fritto, ripieno di melanzane a funghetto su fonduta di caciocavallo affumicato

LA PARMIGIANA A MODO NOSTRO (1) (3) (4) 9 €

Parmigiana di melanzane del nostro orto con salsa di basilico, mozzarella e pomodoro

BAO PULLED PORK (1) 8 €

Bao pulled pork con salsa di peperoni arrosto e misticanza

DAL NOSTRO ORTO

FIORE DI ZUCCA (1) (3) (4) 8 €

Fiore di zucca fritto ripieno di ricotta e provola affumicata su ceviche di pomodoro fresco

PANZANELLA (1) (3) (4) (6) 8 €

Terrina di verdure, panzanella e stracciatella di bufala

ANTIPASTI

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ DI BUFALO (1) (3) (6) 12 €

GNOCCHETTI FATTI IN CASA ALLA NERANO CON CREMA DI ZUCCHINE, SCAGLIE DI CACIOCAVALLO E
CHIPS DI ZUCCHNE (1) (4) 10 €

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL RAGÙ DI CORTILE (1) (3) (6) 10 €

RAVIOLO CAPRESE RIPIENO DI RICOTTA E MARZOLINO, RISTRETTO DI POMODORO FRESCO, SALSA DI
BASILICO E SALSA DI MOZZARELLA DI BUFALA (1) (4) 12 €

ASSOLUTO DI MAIALINO (1) (3) (4) 15 €

Salsiccia sale e pepe, polpetta di salsiccia di suino nero affumicato, crocchetta di pulled pork e salsa barbecue, pancia di antico suino lucano

BRASATO DI MANZO ALL'AGLIANICO (1) (6) 18 €

ROLLÈ DI PORCHETTA COTTA A BASSA TEMPERATURA (1) 15 €

COSTOLETTA DI SUINO AFFUMICATO 38 € / KG

COSTATA DI MARCHIGIANA 65€ / KG

COSTATA DI CHIANINA 65€ / KG

ENTRECOTE DI MANZETTA 55€ / KG

ENTRECOTE DI BUFALO 45€ / KG

CARNI FROLLATE

CIANFOTTA DI VERDURE DEL NOSTRO ORTO 5 €

SCAROLA 5 €

PATATE AL FORNO 5 €

PEPERONI GRATINATI (1)..... 5 €

CONTORNI

CHEESE-CAKE (1) (4) (5) 8 €

SCOMPOSTA DI MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E AMARENA (1) (3) (4) 8 €

CANNOLO SICILIANO CON RICOTTA DI BUFALA, GOCCE DI CIOCCOLATO
E PISTACCHIO (1) (4) (5) 8 €

CAKE BROWNIES ALLE MANDORLE, CIOCCOLATO FONDENTE, NOCCIOLA E CARMELLO SALATO (3) (4) (5)
..... 8 €

ÉCLAIR AL TIRAMISÙ, CREMA AL CAFFÈ E MASCARPONE (1) (3) (4) 8 €

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO, ARACHIDI CARAMELLATE E PISTACCHI (3) (4) (5)
..... 8 €

Allergeni presenti in alcuni alimenti utilizzati:

(1) Glutine (2) Pesce e derivati (3) Uova (4) Latte e derivati (5) Frutta a guscio e derivati (6)

*Sedano e derivati * Prodotto congelato*

Allergeni presenti in alcuni alimenti utilizzati:

*(1) Glutine (2) Pesce e derivati (3) Uova (4) Latte e derivati (5) Frutta a guscio e derivati (6) Sedano e derivati * Prodotto congelato*

AGRITURISMO

a casa di Don Peppe



CANTINA DIIS VINI

Aglianico Beneventano IGP	15€
Uve di Aglianico beneventano 100%	
Aglianico riserva Malliardo	22€
Uve di Aglianico beneventano 100% - Aglianico del Taburno 15 mesi di barrique	
Gragnano penisola sorrentina DOC	18€
Uve Piediroso, Aglianico e Sciascinoso – affinamento in acciaio e bottiglia	

CANTINA PAPA

Conclave	24€
Falerno del Massico DOP - uve di Primitivo 100% biologico non filtrato - 24 mesi in tonneaux	
Opimiano Campania IGP	22€
Rosso del Massico DOP "loc. Pietrasbirri" - uve di Primitivo 60%, Barbera e Piediroso biologico, leggera filtrazione 15 mesi in tonneaux	
Campantuono	45€
Falerno del Massico DOP "loc. Campantuono" - uve di Primitivo 100% - biologico non filtrato 24 mesi in tonneaux	

CANTINA TORMARESCA «ANTINORI»

Fichimori	20€
Uve di Negroamaro e Syrah - Salento IGT "da degustare fresco"	

CANTINA MOIO

Moio 57 20€
Uve di Primitivo 100% - 12 mesi in rovere

Gaurano 25€
Uve di Primitivo 100% - fermentazione prolungaia 12 mesi in rovere

CANTINA PAGANO

Piedirosso 15€
Uve di Piedirosso 100% - Roccamonfina IGT

Gaurasi 22€
Falerno del Massico DOP uve di Aglianico e Piedirosso - 18 mesi in barrique

Seduzione 90€
Falerno del Massico DOP uve di Primitivo 100% 18 mesi in tini d'acciaio 90

Taurasi riserva 39€
Uve Aglianico 100% - affinamento 30 mesi in botte grande

CANTINA IOVINE

Piedirosso Riserva 1890 20€
Uve di Piedirosso 100% - Roccamonfina IGT

CANTINA VILLA MATILDE

Stregamora	20€
Uve di Piediroso 100% - Roccamonfina IGP	
Cecubo	38€
Uve di Primitivo, Piediroso e varietà' autoctone Roccamonfina IGP	
Roccaleoni	22€
Uve di Aglianico 100% - Roccamonfina IGP	
Roccaleoni 375ml	10€
Uve di Aglianico 100% - Roccamonfina IGP	

CANTINA ANTICO BORGO SANTA LUCIA

Antico Borgo Santa Lucia	7€
Uve di Sangiovese e Merlot - rosso laziale	

CANTINA DIIS VINI

Falanghina del Sannio 18€

Uve Falanghina 100% - Sannio DOC, fermentazione in acciaio e affinamento in vasche inox

CANTINA PAGANO

Fabula 22€

Falerno bianco DOC - uve di Falanghina 100%

CANTINA VILLA MATILDE

Falerno del Massico 22€

Uve Aglianico 80% e Piediroso 20% - affinamento per 12 mesi in barriques di rovere Allier e botti di Slavonia

Sinuessa falanghina 375ml 9€

Uve Falanghina 100% – affinamento per 6 mesi in serbatoi di acciaio inox e successivo riposo in bottiglia

Terre Cerase 20€

Uve di Aglianico 100% - rosè DOP

CANTINA ANTICO BORGO SANTA LUCIA

Antico Borgo Santa Lucia 7€

Uve di Trebbiano e Malvasia - bianco laziale

CANTINA VILLA MATILDE

Baia	25€
Uve di Falanghina 100% - spumante metodo charmat	
Mata Bianco	50€
Uve di Falanghina 100% - spumante metodo classico	
Mata rosè	55€
Uve di Aglianico 100% - spumante metodo classico	

CANTINA DACHRÌ

Cuvée royal	15€
Chardonnay 80% Pinot Nero, 20% - Spremitura e pressatura, fermentazione e affinamento in acciaio inox	

CANTINA CONTADI CASTALDI

Contadi Castaldi	35€
Uve di Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero - Franciacorta DOC	

CANTINA BELLUSSI

Bellussi rosè 18€
Uve di Pinot nero - spumante brut rosè

CANTINA BURTI

Flute 15€
Cuvée di uve bianche selezionate - macerazione delle uve a freddo e fermentazione primaria di un mese in autoclave

CANTINA CA' DEL BOSCO

Ca del bosco Cuvée prestige 58€
Chardonnay, Pinot bianco e Pinot Nero – 7 mesi di fermentazione in acciaio e 25 mesi di affinamento sui lieviti

VINI BIANCHI

Antico Borgo Santa Lucia	2,50 €
Rosso DOC	5,00 €

VINI ROSSI

Antico Borgo Santa Lucia	2,50 €
Bianco DOC	5,00 €

PROSECCO

Prosecco	4,00 €
----------------	--------

Acqua naturale	2 €
Acqua frizzante	2 €
Coca-cola 33cl	3 €
Coca-cola zero 33cl	3 €
Fanta 33cl	3 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

St. Stefanus 33cl	5 €
St. Stefanus 75cl	12 €
Pilsner Urquell 33cl	4 €
Marco Roveda 75cl (bionda/weizen/ambrata)	12 €

APERITIVO

Spritz	6 €
Gin tonic	6 €
Negroni	6 €
Americano	6 €