

antipasti

- Bruschette con pesto di pomodoro secco, crema di stracciatella, granella di nocciole tostate
- Bruschette con purea di fave, cime di rapa, peperoni cruschi
- Crostini soffici con provolone, zucca gialla, capocollo
- Crostini soffici con merluzzo mantecato, vellutata di zucca gialla
- Patate al forno
- Maialino tonnato
- Tortino alle verdure con cuore di scamorza affumicata e pomodorino confit su fonduta di provolone dolce
- Tagliere di salumi *consigliato per 2 persone*
salsiccia dolce di suino nero, soppressata dolce, capocollo, culatello, salsiccia piccante
- Tagliere formaggi *consigliato per 2 persone*
caprino stagionato, caciocavallo podolico semistagionato presidio Slow Food, provolone dolce semi stagionato, crema di gorgonzola, primo sale fresco farcito - servito con confetture della casa
- Tagliere con primizie dell'orto servito con tortino di verdure

zuppa della casa

- In base alla disponibilità del giorno

secondi piatti

- Hamburger di manzo e maiale al piatto servito con tortino di verdure, patatine crunchy
- Bombette di maiale con salsa al limone, chips di patata dolce
- Polpo al piatto cotto a bassa temperatura con purea di fave, cime di rapa, pomodorini confit, olive nere
- Baccalà cotto al vapore con crema di zucca, polvere di liquirizia

panini

- Panino con hamburger di manzo e maiale, provolone dolce, pomodoro insalatato, insalata, cipolla caramellata, senape dolce
- Panino con hamburger vegano - ceci, carote, cipolla, semi di sesamo-, cime di rapa, pomodorini confit
- Panino con polpo cotto a bassa temperatura, pomodoro insalatato, patata cruchy, maionese di soia al limone

insalata

- A fantasia dello chef (vegana)

golosità

- Cannoli di pane murgiano farciti con ricotta aromatizzata al liquore Padre Peppe con gocce di cioccolato fondente
- Torta al cioccolato e caffè con crema ganache al cioccolato - no lattosio-
- Saltimbocca assortiti

vini rossi

- ∞ Messer Oto - Aglianico del Vulture DOC - Madonna delle Grazie - 13,5% vol.
- ∞ Bauccio - Aglianico del Vulture DOC - Madonna delle Grazie - 14,5% vol.
- ∞ Montecivoli - Morellino di Scansano DOCG - Montecivoli - 14% vol.
- ∞ Asinoi - Barbera d'Asti - Carussin - 12% vol.
- ∞ Ettore Germano - Barbera d'Alba DOC - Ettore Germano - 14% vol.
- ∞ Lorenzino - Dolcetto d'Alba DOC - Ettore Germano - 13% vol.
- ∞ Barolo - Nebbiolo DOCG - Massolino - 13,5% vol.
- ∞ Brunello di Montalcino DOCG Poggio Cerrino - San Giovese (Brunello) - Tiezzi - 14,5% vol.
- ∞ Nero di Troia IGT Puglia - Nero di Troia - Antica Enotria - 13,5% vol.
- ∞ Almurà IGP - Primitivo - Az. Agricola Recchia Leonarda - 16% vol.
- ∞ Antieri Salento IGT - Susumaniello - Schola Sarmenti - 15% vol.
- ∞ Corbù IGT Marche - Montepulciano e Carbernet - Az. Agricola Clara Marcelli - 14% vol.
- ∞ Amarone della Valpolicella DOCG Classico Moropio
Corvino, Corvinone, Rondinella - Antolini Pierpaolo e Stefano Soc. Agricola Marano di Valpolicella - 16% vol.
- ∞ Valpolicella Ripasso DOC classico superiore
Corvina, Corvinone, Rondinella - Antolini Pierpaolo e Stefano Soc. Agricola Marano di Valpolicella - 14% vol.
- ∞ Etna Rosso DOC - Nerello Mascalese - Le Vigne di Eli - 14% vol.
- ∞ Piediroso IGT Sabbia Vulcanica - Piediroso, Barbera - Az. Agricola Agnanum - 12% vol.

vini bianchi

- ∞ Leuconoe - Aglianico del Vulture - Madonna delle Grazie - 12,5% vol.
- ∞ Chicca IGT Marche - Passerina - Az. Agricola Pantaleone - 13% vol.
- ∞ Valle d'Aoste Blanc de Morgex et de la Salle DOP - Priè Blan - Pavese Ermes - 12% vol.
- ∞ Eisacktaler Gewurztraminer - Gewurztraminer - Taschlerhof - 14% vol.

vini rosati

- ∞ Sagaris IGT Basilicata - Aglianico del Vulture - Madonna delle Grazie - 13,5% vol.

bollicine

- ∞ Porta Monticano - Vino spumante Brut millesimato - Zardetto - 11,5% vol.