









Coperto – Cover charge ..... € 2,50


## Antipasti - Starters



*La Culaccia Agerolese, Fichi e Caciottina fresca*   
Ham from Agerola, Figs and fresh cheese € 15,00

*Le Bruschette con crema di Melanzane e Burrata, pesto di Pomodori secchi e Ricotta, crema di Zucchine e Provolone*   
Three Vegetarian Croutons, eggplant cream and burrata cheese, dry tomatoes pesto and ricotta cheese, zucchini cream with provolone cheese € 14,00



*La Parmigiana di Melanzane, Stracciatella e Tortino Cas' e Pepe*   
Eggplant parmigiana, stracciatella of burrata cheese € 16,00





*Le Capesante scottate su crema di Ceci all'Arancia*   
Seared scallops on orange chickpea cream € 18,00



*L'Insalatina di mare tiepida con Julienne di Verdure*   
Warm Seafood Salad with Julienne Veggies € 18,00



*Le Alici pastellate allo Champagne con Maionese al Cipollotto e Lime*   
Anchovies in champagne batter with onion and lime mayonnaise € 15,00

## Primi Piatti - Pasta

*Il Risotto al limone con tartare di Scampi ed olio allo Zafferano*   
Lemon risotto with Scampi tartare and saffron oil € 20,00

*I Paccheri con gamberi e Pesto al Pistacchio*   
Paccheri pasta with local Prawns and Pistacchio pesto € 18,00

*Gli Spaghettoni con Crema di Zucchine mantecati al Provolone del Monaco*   
Spaghettoni with zucchini and Provolone del Monaco cheese € 16,00

*Gli Gnocchi di Patate ripieni di Mozzarella ai due Pomodori e Crema al Basilico*   
Gnocchi stuffed with Mozzarella cheese and Basil Cream € 16,00

*I Fusilli con crema al Limone, Pesce Spada, Pepe e Sbriciolata di Tarallo Agerolese*   
Fusilli with lemon cream, swordfish, black pepper and pan biscuit crumble € 18,00



## ***Secondi Piatti – Main Courses***

***La Millefoglie di Baccalà e patate con salsa alla menta***  
*Codfish and potatoes millefeuille whit mint sauce* € 22,00



***Il Tonno scottato con panatura al pistacchio, maionese al mango e pesto di avocado***  
*Seared tuna with pistachio, mango mayonnaise and avocado pesto* € 25,00



***Il Filetto di Suino Cbt con Patate rustiche, peperoni a goccia e salsa demi-glace***  
*Pork Tenderloin sous vide with Potatoes, Peppers and demi-glace sauce* € 23,00



***Il Filetto di Manzo al Pepe Verde e Verdure di Stagione***  
*Beef tenderloin in green pepper sauce with Seasonal Veggies* € 25,00



***Lo Scottadito di Agnello su agrodolce di Tropea e riduzione all'Aglianico***  
*Lamb Chops, Onions from Tropea and red Wiune Reduction* € 23,00

***Dessert***  
€ 7.00



***Tiramisu rivisitato al bicchiere - Glass Build Tiramisu***

***La Tarte Tatin alle mele con Caramello e Crema ghiacciata***  
*Apple Tart with Caramel and ice Cream*

***La Cheesecake scomposta con Frutti di bosco, Noci e Mandorle***  
*Deconstructed Cheesecake with berries compote, Walnuts and Almonds*

***Semifreddo al Passion Fruit***  
*Passion Fruit Parfait*

***Tortino al Cioccolato con Cuore Caldo-Hot Chocolate Pie with soft Heart***

*Per alcune materie prime si applica il ciclo del freddo.*  
*For some raw materials applies the cold cycle*

## *Acque – Waters*

<i>Acqua Ferrarelle</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Acqua Natia</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Acqua Panna</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Acqua San Pellegrino</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Acqua Perrier</i>	<i>€4,00</i>

## *Bevande – Drinks*

<i>Coca Cola</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Sprite</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Fanta</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Cedrata</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Sweppes Tonic/Lemon</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Birra Nastro Azzurro 33cl</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Birra Peroni Riserva 50cl</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Amari e liquori nazionali</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Liquori/Speciali</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Caffè espresso</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>€ 2,50</i>

## *Vini al Calice*

### *Wine by the Glass*

#### *Bollicine/Sparkling*

<i>San Jeni Cuvee Brut</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Pompeiano Rosè Cantine Iovine</i>	<i>€ 5.00</i>

#### *Bianco/White*

<i>Falanghina Doc “Antiche Radici”</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Vigna Micciano Riserva Barrique (Falanghina-Greco)</i>	<i>€ 7.00</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>€ 6.00</i>

#### *Rosè*

<i>Rosa Pompeiano</i>	<i>€ 5,00</i>
-----------------------	---------------

#### *Rosso/Red*

<i>Aglianico Doc Tenuta Iovine</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Vigna Micciano Riserva (Aglianico-Piedirosso)</i>	<i>€ 7.00</i>
<i>Piedirosso 100% “Antiche Radici” 2021</i>	<i>€5.00</i>
<i>Valpolicella “TESTAL” Riserva 2019</i>	<i>€8.00</i>
<i>Chianti Classico DOCG</i>	<i>€6.00</i>

#### *Dessert Wine*

<i>Passito di Pantelleria</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Moscato d’Asti</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Recioto della Valpolicella</i>	<i>€ 8,00\</i>

## ***Carta dei Vini*** ***Wine List***

### ***Le Bollicine - Sparkling Wines***

***San Jeni Cuvee Brut – Pinot noir, Pinot Blanc, Chardonnay Vol. 11% € 25,00***

***Pompeiano Rosè “Iovine” - Piediroso 12,5% € 20,00***

***“Ad Maiora!” Palazzo Acampora “Cominium” - Maturano Vol 12% € 25,00***

***Ferrari Maximum Trento Doc Demisec – Chardonnay Vol 12.5 € 45,00***

***Trento Doc brut Cuvee 85 “Casata Monfort” – Chardonnay Vol 12.5 € 45,00***

***Franciacorta Brut Primum “La Valle”***  
***Chardonnay Pinot Noir Pinot blanc Vol 12.5 € 45.00***

***Franciacorta Ca del Bosco cuvee Prestige***  
***Chardonnay Pinot Noir Pinot blanc Vol 12.5 € 60.00***

### ***Champagne***

***Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blanc “Mallol Gantois”***  
***Chardonnay Vol 12% € 85,00***

***Champagne Blanc de Noir Gran Cru extra brut “Vesselle”***  
***Pinot Noir Vol 12% € 90,00***

***Champagne Brut Cuvee Superieure “Louis Casters”***  
***Pinot Meunier Vol 12% € 75,00***

***Champagne Brut Grand Cru Prestige “Vesselle”***  
***Pinot Noir, Chardonnay Vol 12% € 85,00***

***Champagne NATURE M&T Premier Cru Cuvee Dosage ZERO “Desruets”***  
***Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier Vol 12% € 85,00***

***Champagne Rosè Brut Intense “Dourdon Vieillard”***  
***Pinot Meunier, Pinot Noirn Vol 12.5 € 85,00***

## ***Vini Rosati – Rosè Wines***

***Rosa Pompeiano “Antiche Radici” 2021 - Piedirosso Vol. 12,5 € 20,00***

***Belle Amour Rosè “Pravis” - Shiava Vol. 12.5% € 25,00***

## ***Vini Rossi - Red Wines***

### ***CAMPANIA***

***Aglianico Doc “Iovine” 2017 - Aglianico Vol. 13,5% € 20,00***

***Aglianico Doc Menduni De Rossi 2017 - Aglianico Vol. 13% € 25,00***

***Piedirosso Pompeiano 2020 “Antiche Radici” – Piedirosso in purezza 13.5% €20.00***

***Piedirosso 39 Riserva “Antiche Radici” – Piedirosso in purezza 14% € 30.00***

***Vigna Micciano Riserva 1890 I.G.T. 2020 - Aglianico-Piedirosso Vol. 14% € 30,00***

***Gragnano “Iovine” Frizzante - Gragnano Vol. 13,5 € 20,00***

***Taurasi D.O.C.G. “Tenuta del Meriggio” 2012 - Aglianico Vol. 14,5% € 35,00***

***Campi Taurasini “Tenuta del Meriggio” 2017 - Aglianico Vol. 14% € 30,00***

***Taurasi D.O.C.G. Principe Lagonessa 2012 - Aglianico Vol. 14,5% € 45,00***

***“Terra D’Eclano” Aglianico Irpinia Quintodecimo 2018  
Aglianico Vol. 13,5% € 75,00***

### ***ALTO ADIGE***

***Pinot Noir “Abbazia di Novacella – Pinot Nero Vol. 13.5% € 30,00***

### ***FRIULI V. G.***

***Merlot Collio 2016 “Draga” – Merlot Vol. 13% € 30,00***

## **PIEMONTE**

***Barbera D'Asti Stella 33 "Stravisan"- Barbera Vol. 15% € 25,00***

***Dolcetto d Alba "La Lepre"- Dolcetto Vol. 14% € 30,00***

***Nebbiolo Coste della Sesia "Travaglini" - Nebbiolo Vol. 12.5% € 30,00***

***Nebbiolo Colli Novaresi 2019 "Vigneti Cantalupo" - Nebbiolo Vol. 12.5% € 30,00***

***Barolo "Castello di Verduno" 2017- Nebbiolo Vol. 14% € 50,00***

***Barbaresco Cascina Morassino 2018- Nebbiolo Vol. 13.5% € 45,00***

## **TRENTINO**

***Lagrein cantine "Rotaliana" – Lagrein Vol. 13.5% € 30,00***

***Pinot Noir Madruzzo 2019 "Pravis" – Pinot Nero Vol. 13.5% € 35,00***

## **LOMBARDIA**

***Sforzato della Valtellina 2002 "Balghera" – Chiavennasca Vol. 13.5% € 100,00***

## **VENETO**

***Valpolicella D.O.C. Classico "Nicolis" 2017/20  
Corvina, Rondinella, Molinara Vol. 12,5% € 25,00***

***Seccal Valpolicella superiore RIPASSO D.O.C. "Nicolis" 2019  
Corvina, Rondinella Vol. 13,5% € 30,00***

***Testal Rosso Verona D.O.C. "Nicolis" 2019  
Corvina Vol. 14% € 35,00***

***Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico "Nicolis" 2010  
Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina Vol. 15% € 55,00***

***"AMBROSAN" Amarone della Valpolicella D.O.C. "Nicolis" 2008  
Corvina, Rondinella, Croatina Vol. 16% € 80,00***

## **ABRUZZO**

**Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Cocciapazza "Torre dei Beati" 2019**  
Montepulciano Vol. 14,00 € 40,00

## **TOSCANA**

**Chianti Classico D.O.C.G. "Fattoria di Rodano" 2018**  
Sangiovese, Canaiolo, Colorino Vol. 14,5% € 30,00

**Montepulciano Toscano La Braccasca 2018**  
Sangiovese Vol. 14% € 30,00

**Bolgheri rosso "Podere dei Musi" 2020**  
Cabernet Franc, Merlot, Shyraz Vol. 14% € 30,00

**Bolgheri rosso Stupore "Feudi Toscani" 2017**  
Cabernet Franc, Merlot, Shyraz Vol. 14% € 40,00

**Brunello di Montalcino D.O.C.G. "Palazzo" 2013/17**  
Sangiovese Vol. 14% €60,00

## **PUGLIA**

**Primitivo di Manduria Sassirossi 2020 "Feudi Salentini"**  
Primitivo Vol. 13.5% € 25,00

**Negroamaro Salento 125 2020 "Feudi Salentini"**  
Negroamaro Vol. 13.5% € 25,00

## **SICILIA**

**Nero d'Avola I.G.P. "Feudo Disisa" 2020 - Nero d'Avola Vol. 13% €25,00**

## **SARDEGNA**

**Cannonau di Sardegna D.O.C. Noras "Santadi" 2017 -Cannonau Vol. 15% € 30,00**



## ***Vini Bianchi - White Wines***

### **CAMPANIA**

***Falanghina Doc “Antiche Radici” 2021 - Falanghina Vol. 12,5% € 20,00***

***Falanghina Riserva 39 “Antiche Radici” - Falanghina Vol. 13% € 30,00***

***Vigna Micciano 1890 I.G.T. “Iovine” 2019 - Falanghina-Greco Vol. 14% € 30,00***

***Fiano di Avellino Riserva Dulcinea “Amarano” 2019 - Fiano Vol. 13% € 30,00***

***Pietracalda Fiano di Avellino D.O.C.G. “Feudi San Gregorio” - Fiano Vol. 13% € 30,00***

***Cutizzi Greco di Tufo D.O.C.G. “Feudi San Gregorio” - Greco Vol. 13,5% € 30,00***

***“Exultet” QuintoDecimo – Fiano di Avellino Vol. 13.5 % € 65,00***

***“Giallo D’Arles” QuintoDecimo – Greco di Tufo Vol. 13.5 % € 65,00***

### **LOMBARDIA**

***Lugana D.O.C. “Ca' Lojera” 2020 - Turbiana Vol. 13% €30,00***

### **TRENTINO**

***Chardonnay I.G.T. “Bolognani” 2020 - Chardonnay Vol. 13% €25,00***

***Sauvignon Furiel “Borgo dei Posseri” - Sauvignon Blanc Vol. 12,5% € 30,00***

### **ALTO ADIGE**

***Riesling “Abbazia di Novacelle” – Riesling Vol 13% € 30,00***

***Gewurztraminer I.G.T. Tenuta “Rottensteiner” – Gewurztraminer Vol 14% € 30,00***

***Kerner “Abbazia di Novacelle” – Kerner Vol 13% € 30,00***

***Pinot Grigio “Abbazia di Novacelle” – Pinot Grigio Vol 13% € 30,00***

***Sauvignon “Abbazia di Novacelle” - Sauvignon Blanc Vol. 12,5% € 30,00***

## **FRIULI**

*Pinot Grigio D.O.C. Collio Pravis 2020 - Pinot Grigio Vol.13% € 25,00*

*Friulano Collio "Ronco Scagnet" 2020- Friulano Vol. 12,5% € 25,00*

## **TOSCANA**

*Vernaccia di San Gimignano Bio "Rialto" 2019 - Vernaccia Vol. 13% € 30,00*

## **LAZIO**

*Trentaremi I.G.T. "Cominium" 2017 - Maturano Vol. 14% € 30,00*

## **MARCHE**

*Verdicchio dei Castelli di Jesi "La Staffa" 2020 - Verdicchio Vol. 14% € 20,00*

## **SARDEGNA**

*Vermentino Cala Silente "Santadi" 2020 - Vermentino Vol. 12,5% € 20,00*

## **Vini Esteri - Foreign Wines**

### **FRANCIA**

*Chablis 1er Cru Montmains A.C.I.C.C. Chaude Ecuelle 2015 € 60,00*

*Bourgogne Rouge A.B.C. Domain Virely-Rougeot 2015 € 80,00*

*Grand Vin de Bordeaux Cru Bourgeois Chateau Haut Grignon 2014 € 40,00*

*Grand Vin de Bordeaux bio 2019 "Chateau Mille Roses" € 100,00*

*UNGHERIA - Tokaj Furmint Dry "Fuleky" 2015 € 35,00*

*AUSTRALIA - Shiraz Apple Tree Flat "Logan" 2014 € 30,00*

*ARGENTINA - Malbec Selecion La Consulta 2019 € 35,00*