



Il menù

Per iniziare:

Uovo croccante, crema di cavolo, piselli	7,00
Salumi da noi selezionati con giardiniera della masseria.	13,00
Battuto di bufalo, crumbler speziato.	10,00
Il carciofo fondente con fonduta di caciocavallo e guanciaie.	8,00
Culatello Spigaroli 60 mesi	18,00

Primi piatti:

Il raviolo: assoluto di bufalo.	10,00
Spaghettoni monograno, ragù di coniglio con cicorielle e nocciole.	10,00
Pacchero con ragù napoletano	8,00
Cavatello, fagioli di Controne e croccante di maialino e n'duja.	10,00

Piatti di mezzo:

Scarola e fagioli	6,00
Vellutata di zucca	6,00

Secondi piatti:

Coscia di faraona ripiena...	12,00
Manzo scottato con il suo orto croccante.	15,00
Maialino nero, mela annurca e salsa al cioccolato.	12,00
Carré di agnello cotto a bassa temperatura con schiacciata di patate, carciofo e spuma di corata	13,00
Selezione di formaggi "forme d'autore" di Antonello Gizi	12,00
Ragù di carni napoletano	6,00

Dolci:

Cheesecake di bufala, fragole e mentuccia.	6,00
Cremoso al fondente 70% e nocciola di Giffoni.	6,00
Crostatina con lemon curd e mela	6,00
Coperto	2,50