

Menu



Antipasti

Patate per assaggio dei nostri tre oli	Omaggio
Cilentano Sfizi di verdure del nostro orto e formaggi dei pastori cilentani	9,50 €
Contadino Salumi nostrani, sott'oli fatti in casa e formaggi dei pastori cilentani	9,50 €
Zeppole fritte Frittelle di pasta cresciuta con erbe aromatiche o verdura dei nostri orti	5,00 €

Zuppe

Baccalà* e cicerchie Filetto di baccalà, passata di cicerchie, peperoncino e crostini di pane	12,50 €
Cicci 'mmaritati Zuppa mista di ceci, fagioli, lenticchie, orzo, grano, farro	10,00€
Zuppa di ceci di Cicerale Ceci di "Cicerale" Presidio Slow Food	10,00 €
Zuppa di fagioli bianchi di Controne Fagioli di "Controne" Presidio Slow Food	10,50 €
Zuppa di cicerchie Passata di Cicerchie con crostini di pane	9,50 €
Zuppa di cicoria e cicerchie Cicoria, cicerchie, olio EVO	10,00 €

Primi piatti

La nostra pasta è fatta a mano con farine integrali con grani del Cilento macinati a pietra nel nostro mulino

Cortecce con Baccalà e ceci Pasta fresca, baccalà e crema di Ceci di Cicerale Presidio Slow Food	11,50 €
Lagane e ceci Pasta fresca, ceci di Cicerale Presidio Slow Food	11,00 €

Cavatielli con cicerchie e pecorino Pasta fresca, cicerchie, formaggio di pecora	11,00 €
Cavatielli alla cilentana Pasta fresca, salsa di pomodoro, basilico	10,00 €
Cavatielli e fagioli Pasta fresca, fagioli di Controne Presidio Slow Food	11,00 €
Fusilli alla cilentana Pasta fresca, salsa di pomodoro, basilico	10,50 €
Fusilli al castrato Pasta fresca, ragù di castrato	11,50 €

Secondi piatti

Agnello* al mirto Agnello, mirto, cipolla, vino bianco, peperoncino, al forno	13,50 €
Arrostto misto Vitello, agnello, salsiccia, maiale, pollo, alla griglia	13,50 €
Coniglio alla cacciatore Coniglio, olive, pomodorini, cipolla, al forno	12,50 €
Bistecca di maiale alla salvia Costata di maiale panata, salvia, vino bianco, in padella	9,50 €
Pollo ai ferri	11,50 €
Salsiccia ai ferri	8,50 €
Baccalà* in umido Filetto di Baccalà, pomodorini, olive, cipolla, capperi	11,50 €
Caciocavallo arrostito	8,50 €
Scarola 'mbuttunata Scarola dei nostri orti con ripieno di uova, ricotta, formaggio, pan grattato	10,00 €
Bistecca di Black Angus	5,00€ all'etto

Contorni

Insalata mista Foglie di lattuga, verdure fresche di stagione	5,00 €
Insalata verde	4,50 €
Patate al forno	5,00 €
Patatine fritte	5,00 €
Foglie e patate	5,50 €
Verdure in foglie di campo con patate schiacciate, aglio in padella	5,50 €
Broccoli	
Broccoli saltati, aglio, in padella	5,50 €

Pizze

Marinara	5,00 €
Salsa di pomodoro, aglio, origano, olio	
Cilentana	5,50 €
Salsa di pomodoro cotto, formaggio caprino	
Terre antiche	5,50 €
Acciughe, capperi, pomodorini, origano	
Margherita	5,50 €
Pomodoro, mozzarella, basilico	
Al frantoio	7,00 €
Mozzarella, olive, salame piccante, peperoni	
Diavola	7,00 €
Pomodoro, mozzarella, salame piccante	
Terre dei monaci	7,50 €
Mozzarella, verdure di stagione	
Pomodori	7,50 €
Pomodoro, pomodorini gialli, datterini semiseccchi, mozzarella	
Calzone	8,00 €
Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsa di pomodoro	
Saporita	8,00 €
Mozzarella, provola affumicata, pomodorini gialli, pancetta	
Rustica	8,00 €
Mozzarella, salsiccia, patate fritte	
Tonno e cipolla	8,00 €
Mozzarella, filetti di tonno, cipolla	

Leggera	8,50 €
Mozzarella, rucola, speck	
Mezzatorre	9,00 €
Mozzarella, pomodori gialli, filetti di tonno, pomodori secchi, basilico	
Salsiccia e broccoli	9,00 €
Mozzarella, salsiccia e broccoli ripassati	
Terre del casale	9,50 €
Mozzarella, pancetta, patate lesse, olive ammaccate	
Boscaiola	9,50 €
Mozzarella, funghi porcini, salsiccia, scaglie di grana	
4 formaggi	8,50 €
Mozzarella, gorgonzola, provola, scaglie di grana	

Ogni aggiunta comporta una variazione da €0,50 a €2,00

Bibite

Acqua minerale naturale	2,00 €
Acqua naturalizzata	1,00 €
Coca cola bottiglia 1 lt	4,00 €
Coca cola 33 cl	3,00 €
Fanta 33 cl	3,00 €
Sprite 33 cl	3,00 €
Poretti 4 luppoli alla spina, 40 cl	5,50 €
Poretti 4 luppoli alla spina 20 cl	3,50 €

Vini

Locale 1 lt	7,00 €
Locale 1/2 lt	4,00 €
Locale 1/4 lt	3,00 €

Servizio 2€

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.