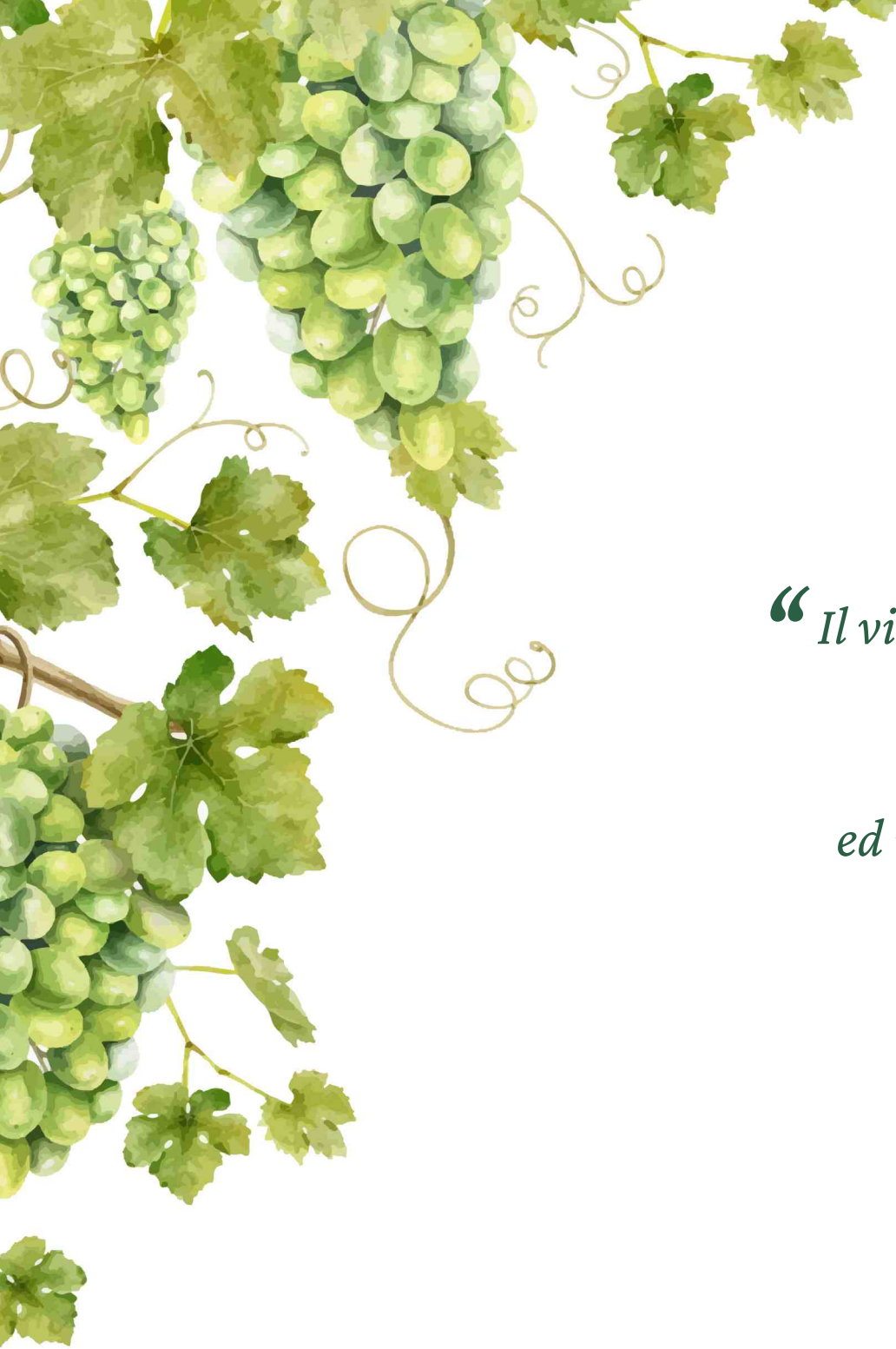




azienda agricola
il giardino mediterraneo



*“ Il vino aggiunge
un sorriso
all'amicizia
ed una scintilla
all'amore. ”*

Antipasti

LA MERENDA ISCHITANA (1, 7)

€ 13.00

Pane al pomodoro, ricotta di bufala, pomodorini semidry, emulsione di basilico, gazpacho di peperoni, pane saporito

Tomato bread, buffalo ricotta, semi-dried cherry tomatoes, basil emulsion, pepper gazpacho, flavored bread

POLPETTE PRIMAVERA CON DRIPPING ALL'ITALIANA (3, 7)

€ 13.00

Polpette di verdure di stagione servite con salsa al pomodoro, crema di Grana Padano e pesto di basilico

seasonal vegetable meatballs served with tomato sauce, Grana Padano cream and basil pesto

TAGLIERE DEL GIARDINO MEDITERRANEO (per 2 persone) (7, 8)

€ 22.00

Degustazione di formaggi con miele bio e confetture di nostra produzione, selezione di salumi campani, olive e noci

Cheese tasting with organic honey and homemade jams, a selection of Campania cured meats, olives and walnuts.

BRUSCHETTA AI TRE POMODORI (1)

€ 6.00

Due fette di bruschetta condita ai tre pomodori

Two slices of bruschetta topped with three tomatoes

CARPACCIO DI BUFALO CON SCAROLA RICCIA, VINO COTTO E CUCUNGI (12)

€ 15.00

Beef carpaccio, curly endive, cooked wine, caper flower

PARMIGIANA DI MELANZANE NEL COCCIO (7)

€ 12.00

Melanzane con pomodoro fresco, basilico e fiordilatte

Eggplant parmigiana with fresh tomatoes, basil and mozzarella cheese



Primi piatti

RISOTTO “ACQUERELLO” CON LIMONE ISCHITANO (7, 12)

€ 18.00

Scalognò maturato, ricotta di bufala e zucchine in doppia consistenza

“Acquerello” risotto with Ischitan lemon, ripened shallot, buffalo ricotta and courgettes in double consistency

PACCHERO ALLARDIATO CON CREMA DI PECORINO (1, 7)

€ 16.00

Pacchero pasta with lard and tomato sauce and pecorino cheese cream

ZUPPETTA TIEPIDA DEL CONTADINO “PRESIDIO SLOW FOOD” (9)

€ 16.00

Secena del Matese, Cicerchie dei Campi Flegrei, Fagioli Zampognari, Fagioli Cera,

Ceci del Matese, Lenticchie di Valle Agricola, Cavolo nero, Mirepoix alla griglia

Matese rye, Campi Flegrei chickpeas, “Zampognari” beans, Cera beans, Matese chickpeas, Valle Agricola lentils, black cabbage, grilled mirepoix

GNOCO CON RAGÙ DI CONIGLIO (1, 7, 12)

€ 16.00

Erbe aromatiche, chips di formaggio

Gnocco with rabbit ragù, aromatic herbs and cheese chips



Secondi piatti

PANCIA DI MAIALE CROCCANTE CON MELA ANNURCA E PEPERONI

€ 16.00

Crispy pork belly with "Annurca" apple and bell peppers

ENTRECOTE DI MANZO CON FANTASIA DI INSALATA

€ 26.00

E BURRO ALLE ERBE (7)

Grilled beef entrecote with a mixed salad and herb butter

UOVO 63° SU CREMA DI PATATE CON CIPOLLA CROCCANTE

€ 10.00

E TARTUFO DELL' IRPINIA (3, 7)

Egg 63°, potato cream, crispy onion and truffle from Irpinia

CONIGLIO ALL'ISCHITANA CON CHIPS DI PATATE (12)

€ 40.00

*Ischitan style rabbit with cherry tomatoes and traditional aromas,
served with potato chips*

SCAMORZA GRIGLIATA SU FOGLIA DI ALLORO E TORZELLA NAPOLETANA (7)

€ 10.00

Grilled smoked scamorza cheese on bay leaf, served with Neapolitan Torzella cabbage



Contorni

INSALATA PANZANELLA FORIANA (1, 12)

€ 12.00

Crostini di pane, pomodori, cipolla rossa, patate, olive, basilico e aceto
Bread croutons, tomatoes, red onion, potatoes, olives, basil and vinegar

CONTORNI DELL'ORTO

€ 8.00

Vegetables from our garden in different cooking

PATATE FRITTE FRESCHE

€ 6.00

Fried potatoes

Dessert

LE NOSTRE DOLCEZZE (3, 7)

€ 7.00

Our fresh daily dessert selection

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

€ 6.00

Mixed fresh fruit



Drinks

ACQUA - *bottled water* € 3.00

COCA COLA LATTINA - *coke in can* € 3.00

VINO AL CALICE - *a glass of red or white wine* € 6.00

BIRRA 33cl. - *beer* € 5.00

AMARO - *liquor* € 5.00

GRAPPA - *grappa* € 5.00

CAFFÈ - *coffee* € 2.00



Vini isolani

VINI BIANCHI

Biancolella Doc

€ 22.00

100% Biancolella - Cantine Pietratorcia

Forastera Doc

€ 22.00

100% Forastera - Cantine Pietratorcia

Vigne di Chignole Biancolella Doc

€ 30.00

90% Biancolella, 10% Fiano - Cantine Pietratorcia

VINI ROSSI

San Vito

€ 22.00

50% Guarnaccia, 50% Piediroso - Cantine Pietratorcia

Tenuta Janno Piro Ischia rosso Doc

€ 30.00

40% Guarnaccia, 40% Piediroso, 20% Aglianico - Cantine Pietratorcia

Scheria Rosso riserva 24 mesi

€ 40.00

40% Aglianico, 30% Syrah, 15% Guarnaccia, 15% Piediroso - Cantine Pietratorcia



Vini Campani

BOLLICINE

“Folius” Spumante Metodo Charmat Extra Dry
100% Falanghina spumantizzata - Cantina del Taburno

€ 28.00

VINI BIANCHI

Falanghina Bio del Beneventano
Cantina Nifo Sarrapochiello

€ 22.00

“Vico dell’ Amore” Greco di tufo Docg
100% Greco di tufo - Cantina Nativ

€ 24.00

ROSATO

Vetere rosato Paestum Igp
100% Aglianico - Cantina San Salvatore

€ 32.00

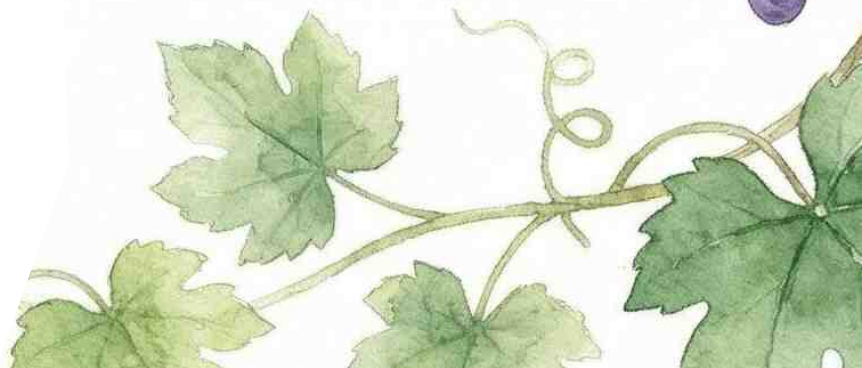
VINI ROSSI

Aglianico Bio del Beneventano
Cantina Nifo Sarrapochiello

€ 22.00

Primo Antico Falerno del Massico Dop
100% Primitivo - Cantine Trabucco

€ 26.00



Le nostre preparazioni possono contenere i seguenti ingredienti allergizzanti
Our preparations may contain the following allergenic ingredients



1. GLUTINE

e prodotti derivati
Gluten and derived products



2. CROSTACEI

e prodotti derivati
Crustaceans and derived products



3. UOVA

e prodotti derivati
Eggs and derived products



4. PESCE

e prodotti derivati
Fish and derived products



5. ARACHIDI

e prodotti derivati
Peanuts and derived products



6. SOIA

e prodotti derivati
Soy and derived products



7. LATTE

e prodotti derivati
Milk and derived products



8. FRUTTA A GUSCIO

e prodotti derivati
Shell fruit and derived products



9. SEDANO

e prodotti derivati
Celery and derived products



10. SENAPE

e prodotti derivati
Mustard and derived products



11. SEMI DI SESAMO

e prodotti derivati
Sesame seeds and derived products



12. SOLFITI

in concentrazioni superiori a 10mg/kg
Sulphites in concentrations greater than 10mg/kg



13. LUPINI

e prodotti derivati
Lupins and derived products



14. MOLLUSCHI

e prodotti derivati
Molluscs and derived products

Coperto / Service € 3

il nostro staff è a vostra completa disposizione per soddisfare le vostre richieste e per aiutarvi nella scelta dei nostri piatti, consultate il retro del menu per la legenda allergeni.

Our staff is at your complete disposal to meet your requests and assist you in choosing our dishes. Please check the back of the menu for the allergen legend.

