



Benvenuti a casa

Gli antipasti di Tonino

- Antipasto degustazione masseria con tutti i prodotti aziendali: salumi e formaggi, centrotavola 'caldi e freddi' con fritti del periodo e pinsa al tagliere (solo ven e sab sera € 18,00) € 16,00
- Formaggio panato e fritto con funghi trifolati e tartufo € 8,00
- Tartare al coltello, con uovo fritto e porcino..... € 13,00
- Sashimi di zeppa di filetto amarene', pane bruscato e stracciata € 12,00
- Crocchè (2 pz) 3,00€.... Suppli pomodoro e mozzarella.....€ 3,00
- Gnocchetti di patate ripieni gorgonzola di pezzta rossa e noci radicc..€ 4,00
- Gnocchetti di patate ripieni ai porcini con fonduta gratinati.....€4,00
- Carpaccio di Manzo champignon a crudo lime e pepe.....€13,00

Le agripinse e agripanini (solo ven e sab sera)

- Mortadella artigianale, caciocavallo Castelfranco e carciofi € 7,50
- Diavola con salame e peperoncino..... € 7,00
- Broccoletti con capocollo e tarallo sbriciolato.....€7,00
- Patate forno e cips salsiccia e rosmarino € 7,00
- Mulignamella - Melanzane a crema e cubetto con pelato e pesto di basilico € 8,00
- Boscaiola con rucola e vaccino € 8,00
- Pomodorini gialli pestodi basilico capocollo e rucola € 8,00
- Zucca pancetta fresco di mucca € 8,00

"IN ABBINAMENTO SPINA SERROCROCE CHIARA O ROSSA"

Se ci hai scelto allora sei pronto a... guardare, sentire, toccare, provare, ascoltare, gustare, meditare... ma soprattutto aspettare!



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



UOVA



LATTICINI

I primi di Filomena (solo a pranzo)

- Pappardelle al cinghiale e porcini € 8,00
- Lasagnetta Masseria con ragù e besciamella di vaccino € 7,00
- Orecchiette broccoli e salsiccia con mollica € 7,00
- Tortello di Bufala su crema di Zucca semi e prezzemolo e pancetta € 7,00

 VINO CONSIGLIATO 'Greco' - 'Coda di volpe' - 'Merlot'



GLUTINE

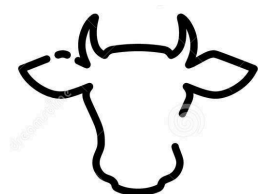


UOVA



FRUTTA A GUSCIO

La brace di Alessandro - (ogni secondo ha già il suo contorno compreso)



 VINO CONSIGLIATO - 'Aglianico' - 'Taurasi' - 'Riserve'

IL FILETTO (sempre al sangue)

- Filetto (manzo) al fumo patata infornata..... € 24,00
- Filetto al camino, panato in doppia cottura con patate a spicchio € 20,00



GLUTINE



LATTICINI

CONTROFILETTO

- Tagliata di 'Marchigiana IGP' con misticanza, cacio e pomodorini invernali € 18,00
- Controfiletto alla scaloppina patate soffiaste e porcini € 16,00

BISTECHE

- Costata di Marchigiana IGP '5R' - 60 gg, con patate e misticanza € 6,00/etto

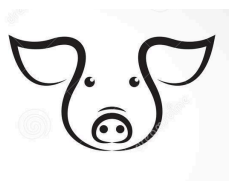


VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE
MARCHIGIANA

Se ci hai scelto allora sei pronto a... guardare, sentire, toccare, provare, ascoltare, gustare, meditare... ma soprattutto aspettare!

- Tenero di manzo all'aglianico su crema di patate € 14,00

- Picanha allo spiedo in salsa barbeque, misticanza e patate soffiate .. € 16,00



 VINO CONSIGLIATO 'Merlot' - 'Aglianico'

-  Trancetto di Maialino c.b.t. alla padellaccia

con patate e pepacelle e pop corn di cotica € 12,00



 VINO CONSIGLIATO 'Merlot'

- Agnello scottadito padellato con patate al forno e insalata € 13,00

- Baccalà indorato e fritto con broccoli e patate € 10,00

I dolci di Isabella

I dolci del giorno sono esposti in vetrina, chiedere direttamente al tavolo la disponibilità e le tipologie € 5,00

- Coperto € 2,00 - Acqua € 1,50 - Vino sfuso della casa € 6,00/l

!!! Raccomandiamo i nostri ospiti di segnalarci se ci sono esigenze per allergie e intolleranze grazie !!!

**alimento surgelato*

Se ci hai scelto allora sei pronto a... guardare, sentire, toccare, provare, ascoltare, gustare, meditare... ma soprattutto aspettare!



UOVA



GLUTINE



LATTICINI



FRUTTA A GUSCIO

Benvenuti a casa

menù degustazione

Antipasto Masseria al piatto

con salumi e formaggi

- Lasagnetta Masseria con ragù di pezzata rossa
e besciamella di vaccino

Trancetto di maialino Cbt con patate al forno
e pepacella

Dolce a scelta tra quelli del giorno

Acqua, vino rosso o bianco 0,5 lt (cantine Iannella - Torrecuso), amaro e digestivi



€ 40,00



*Se ci hai scelto allora sei pronto a... guardare, sentire, toccare, provare,
ascoltare, gustare, meditare... ma soprattutto aspettare!*

Birra agricola artigianale



SERROCROCE

BIRRA ARTIGIANALE DA FILIERA AGRICOLA

IN BOTTIGLIA

Chiara 33. cl € 5,00

Chiara 75 cl € 10,00

Ambrata 33 cl € 6,00

Ambrata 75 cl € 11,00

Granum 'Senatore cappelli' 33 cl € 6,00

Granum 'Senatore cappelli' 75 cl € 11,00

ALLA SPINA

Chiara 'spina' 30cl € 3,50

*Se ci hai scelto allora sei pronto a... guardare, sentire, toccare, provare,
ascoltare, gustare, meditare... ma soprattutto aspettare!*

Bianchi

Chiedere tipologie e cantine disponibili

Rossi

Fontana Vecchia - Torrecuso

Aglianico DOCG € 16,50

Grave Mora (riserva 2012 aglianico) € 52,00

Cantina Vigne Sannite - Castelvenere

Rosato Aglianico IGT € 7,00

Essentia riserva (camaiola, barbera e aglianico) ... € 18,50

Cantina del Taburno - Foglianise

Fidelis (bland) € 14,00

Cantina Torre a oriente - Torrecuso

Janico (aglianico) DOC € 12,50

U' Barone (aglianico riserva) DOCG € 15,50

Cantina Fontana Reale - Benevento

Seron (Aglianico) DOP Bio Vegan € 15,50

Merlo Nero (merlot BIO) IGP beneventano ... € 16,00

Riserva Morgia Noce 10 (aglianico) DOP Bio € 22,50

Cantina Fattoria Ciabrelli - Castelvenere

Barbera-Camaiola DOC € 13,00

Cantina I Cipressi - Montepulciano

Vino Nobile Montepulciano Sangiovese in purezza RIS. € 30,00

Vino Nobile Montepulciano Sangiovese in purezza € 25,00

Cantina dei Monaci - Taurasi

Monaco Rosso (Taurasi) DOCG € 31,50

Cantine Tora - Torrecuso

Costa San Rocco Aglianico I.G.T. € 14,50

Spartivento riserva Aglianico DOCG € 22,00

Cantine Iannella 1920 - Torrecuso

Aglianico del Taburno DOCG € 12,50

Piediroso Sannio DOC € 13,00

Aglianico Riserva 'Don Nicola' € 23,50

Cantina Fusco Liibero - Torrecuso

Aglianico IGT € 7,50

Fattoria La Rivolta - Torrecuso

Aglianico DOCG € 16,50

Simbiosi (70% riserva 30% piediroso) € 37,00

Cantine del Maresciallo - Torrecuso

Quintus - Aglianico IGP € 8,50

Torre dei Chiusi - Torrecuso

Arces - Aglianico DOCG € 14,00

Torre del Pagus - Paupisi

Via Nova - Barbera/Camaiola DOC 2022 € 13,50

Amaro di Torrecuso – Elisir della casa

Amaro di Santa Croce – Grappa Bonollo

Se ci hai scelto allora sei pronto a... guardare, sentire, toccare, provare, ascoltare, gustare, meditare... ma soprattutto aspettare!