

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 miele e tartufo..... € 8,00
- Tartare al coltello, con Ortice novello e biscotto di frolla e olive € 13,00
- Sashimi di zeppa di filetto amarene', pane bruscato e stracciata € 12,00
- Crochè di patate con fonduta di caciocavallo € 3,00
- Bresaola 'home made' al carpaccio con grissini, rucola e pomodorini dry € 13,00



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



UOVA

Le agripinse e agripanini (solo ven e sab sera)

- Mortadella artigianale, stracciata e pistacchio € 7,50
- Diavola con salame e peperoncino € 7,00
- Broccoletti con capocollo e tarallo sbriciolato..... € 7,00
- Patate forno e chips salsiccia e rosmarino e caciocavallo € 7,00
- Porcini con rucola e vaccino e noci..... € 8,00
- Pomodorini gialli pesto di basilico capocollo e rucola € 8,00
- Zucca pancetta fresco di mucca € 8,00
- Bufalina con pomodorini dry e prosciutto crudo € 9,00



LATTICINI



Slow Food

"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!

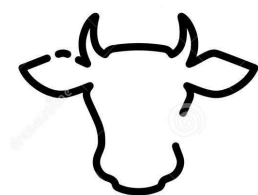
I primi di Filomena (solo a pranzo)

- Tortello di bufala con pancetta, zucca e vaccino € 7,00
- Scarpariello beneventano al pomodorino, cacio e basilico € 7,00
- Orecchietta con salsiccia, broccoli e tarallo € 7,00
- Pappardella al ragù di carne con cotechino € 7,00



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

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



VINO CONSIGLIATO - 'Aglanico' - 'Taurasi' - 'Riserve'

IL FILETTO (sempre al sangue)

- Filetto di maialino con pepe rosa e patate novelle €14,00



CONTROFILETTO

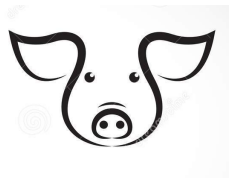
- Tagliata di 'Marchigiana IGP' con misticanza, cacio e pomodorini invernali € 18,00

BISTECCHIE


- Costata di 'Chianina' IGP '5R' - 80 gg, con patate e misticanza € 6,00/etto
- T-Bone di chianina IGP 60gg, con patate e misticanza €6,00/etto
- Fianchetto di vitello in olio cottura, carote e patate soffiate..... € 14,00
- Tenero di manzo all'aglanico su crema di patate € 14,00
- Picanha allo spiedo in salsa barbeque, misticanza e patate soffiate .. € 16,00



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



VINO CONSIGLIATO 'Merlot' - 'Aglianico'

-  *Trancetto di Maialino c.b.t. alla padellaccia*
con patate e pepacelle e pop corn di cotica € 12,00
- *Stinchetto di maiale con patate stick* € 13,00
- *Pancetta di maialino arrosto e patate a spicchio* € 7,00



VINO CONSIGLIATO 'Merlot'

- *Costine di agnello scottadito con patate al forno e insalata* € 13,00

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 !!!



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

Benvenuti a casa

menù degustazione

Antipasto Masseria al piatto

con salumi e formaggi

- Pappardela alla Bolognese di Chianina

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

1999 { 20 } 2019

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!*