

# MENÙ À LA CARTE



## PERCORSI DI DEGUSTAZIONE\*

### **Terra mia 40**

Menu vegetale creato da ortaggi del nostro orto

*Abbinamento vini 25*

### **Tomaso 50**

Menù composto da portate a base di razza Casertana

*Abbinamento vini 30*

### **Genuine 60**

Menù di 7 portate salate e dolci a cura dello chef

*Abbinamento vini 35*

\*la scelta del percorso degustazione va intesa per l'intero tavolo.

## ANTIPASTI

### **Piaceri del duca**

Selezione dei nostri salumi di suino chiaro

16 p.p. / 20 per 2 persone

### **Neri del duca**

Selezione dei nostri salumi di razza Casertana

20 p.p. / 25 per 2 persone

### **Vitello tonnato**

Girello di vitello CBT, maionese tonnata, fiori di capperi e crema di aceto bianco

16

### **Baccala**

Polpetta di baccalà mantecato, crema di datterino rosso e cipolla, maionese al limone

14

### **Uovo poché**

Uovo poché con crema di patate viola

12

### **Timballo**

Timballo di scarola, Fagioli della Regina e cotechino di casertana

12

### **Tempo = valore**

Plateau di culatello del Matese 16, 24, 36 mesi di stagionatura

14

### **Gran riserva di casertana**

Plateau di prosciutto 30, 52 e culatello 30 mesi

20

## PRIMI

|   |    |
|---|----|
| <b>Minestra di stagione</b>   | 8  |
| <b>Raviolo</b><br>Raviolo ripieno di ricotta e macinato di manzo, coulis di pomodoro e fonduta di parmigiano        | 14 |
| <b>Ragù</b><br>Tagliatella di Senatore Cappelli con ragù di razza Casertana   | 16 |
| <b>Risotto</b><br>Riso Acquerello invecchiato 1 anno, crema di zucca, salsiccia di Casertana e spuma di parmigiano  | 18 |
| <b>Gnocchi</b><br>Gnocchi di patate e barbabietola, crema di noci, blu di bufala e bottarga di culatello del matese | 12 |

## SECONDI

|  |    |
|--|----|
| <b>Guancia</b><br>Guancia di vitello brasata, purè di patate e carote CBT  | 18 |
| <b>Flan</b><br>Soufflè di zucca, peperoni e zucchine, uovo, fonduta di taleggio, pesto di basilico e spuma di parmigiano | 10 |
| <b>Scarola ripiena</b><br>Scarola ripassata, olive, capperi e acciughe   | 12 |
| <b>Spezzatino</b><br>Spalla di casertana, peperoni, patate e paprika dolce   | 14 |

## FORMAGGI E DESSERT

|  |    |
|--|----|
| <b>Formaggi</b><br>Plateau di 6 tipologie con accompagnamento di composte nostrane                         | 15 |
| <b>Crostatina</b><br>Crostatina di pasta frolla con marmellata dell'azienda agricola e crema al mascarpone | 8  |
| <b>Babà</b><br>Babà al rum, crema chantilly e pesca sciropata  | 8  |
| <b>Brownies</b><br>Brownie ai tre cioccolati con nocciole tostate e gelato alla vaniglia                   | 8  |
| <b>Pasta brisè</b><br>Pasta brisè croccante con crema pasticciera, frutti di bosco e amaretto              | 8  |

*\*tutti i nostri prodotti possono essere sottoposti al trattamento di pastorizzazione e abbattimento di temperatura per preservare le proprietà organolettiche degli stessi*

**servizio 8%**