

*Mani sapienti,
che intrecciano culture di ogni dove;
il piatto narra una storia di sapori primitivi e raffinati,
per creare armonie di gusti raccontati a chi sa coglierne il piacere,
ma anche una sottile emozione...*

Chef Falcone Antonio

ANTIPASTI

Carpaccio di salmone marinato al sale bilanciato e aneto
con panna acida, gel ai frutti rossi e misticanza

*Carpaccio of salmon marinated in balanced salt and dill
with sour cream, red fruit gel and mixed salad*

€ 12.00

Uovo in crosta di pancetta su nido di kataifi e crema di fave

Bacon crusted egg on kataifi nest and fava bean cream

€ 11.00

Tartare di vitello con misticanza di finocchi, arance, crema di
senape e mele

Veal tartare, with fennel salad, oranges and mustard cream and apples

€ 12.00

Prosciutto dei nostri allevamenti tagliato al coltello con focaccia
e chutney di pere allo zafferano

*Raw ham from our farms cut with a knife with focaccia
and chutney of pears with saffron*

€ 15.00

Selezione di salumi della tenuta con pecorini locali

Selection of cured meats from the estate with local pecorino cheeses

€ 15.00

PRIMI

Mantecato di riso carnaroli alla rapa rossa, spuma di parmigiano, e petto d'anatra affumicato

Carnaroli risotto with red turnip, parmigiano cream and smoked duck breast

€ 14.00

Piramidi di pasta fresca farciti di stracotto di vitello, su crema di finocchi e julienne di verdure

Pyramids of fresh pasta stuffed with veal stew, on fennel cream and vegetable julienne

€ 14.00

Tagliatella di pasta fresca tirata allo, con ragù di vitello aromatizzato spezie dolci

Fresh pasta tagliatella rolled out with a rolling pin, with ragù of veal flavored with sweet spices

€ 14.00

Spaghetto la molisana alla carbonara con carciofi croccanti

Spaghetti la molisana carbonara with crispy artichokes

€ 14.00

Zuppa della tenuta:

verdure, legumi con grasso e magro di maiale "Ghiandarolo"

Soup from the estate:

cabbage, legumes, fat and lean of "Ghiandarolo" pork

€ 14.00

SECONDI

Stinco di maiale cotto a bassa temperatura marinato alle erbe
con melanzana arrosto

*Pork shank cooked at low temperature marinated with herbs
with roasted eggplant*

€20.00

Brasato di manzo con polenta e cipolle rosse in agrodolce

Braised beef with polenta and sweet and sour red onions

€20.00

Suprema di faraona con radicchio brasato al miele e vino rosso

Guinea fowl supreme with honey braised radicchio and red wine

€ 20.00

Tagliata di vitello su pietra ollare con verdure di stagione
ripassate all'olio aromatico

Veal cut on soapstone with seasonal vegetables with aromatic oil

€ 22.00

Baccalà mantecato, pasta fillo carciofo croccante e puntarelle

Creamed cod, crispy artichoke fillo pasta and puntarelle

€18.00

CONTORNI

(in base all'offerta di stagione)

Selezione di verdure alla griglia

Grilled vegetables

€ 6.00

Verdura saltata in padella con olio extravergine di oliva

Stir-fried vegetables with extra-virgin olive oil

€ 6.00

Patate arrosto

Roast potatoes

€ 6.00

Insalata mista (di stagione)

Mix salad (seasonal)

€ 6.00

DOLCI

Il capriccio

Meringa, gelato alla vaniglia e tortino al cioccolato e all'olio nuovo

Meringue, vanilla ice cream and chocolate and new oil cake

€ 7.00

Tentazione di-vino

Brownie al cioccolato, pera glassata al vino e la sua riduzione

Wine temptation

chocolate brownie, glazed pear with wine and its reduction

€ 7.00

Semifreddo al cioccolato bianco con salsa al lampone e biscotto al cacao

White chocolate parfait with raspberry sauce and cocoa biscuit

€ 7.00

Tagliata di frutta (in base alla stagionalità)

Sliced fruit (depending on the season)

€ 7.00

Coperto

€ 3.00

ELENCO DEGLI ALLERGENI

SEDANO, CEREALI, LATTE, UOVA, SESAMO, SENAPE, SOIA, CROSTACEI, PESCE, MOLLUSCHI, FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, ANIDRIDE SOLFOROSA, LUPINI

Carpaccio di salmone marinato al sale bilanciato e aneto con panna acida, gel ai frutti rossi e misticanza

Latticini, anidride solforosa, pesce

Uovo in crosta di pancetta su nido di kataifi e crema di fave

Sedano, uova, fave

Tartare di vitello con misticanza di finocchi, arance, crema di senape e mele

Sedano, senape

Prosciutto dei nostri allevamenti tagliato al coltello con focaccia e chutney di pere allo zafferano

N.d.

Selezione di salumi della tenuta con pecorini locali

N.d.

Mantecato di riso carnaroli alla rapa rossa, spuma di parmigiano e petto d'anatra affumicato

Sedano, latticini

Piramidi di pasta fresca farciti di stracotto di vitello, su crema di finocchi e julienne di verdure

Sedano, latticini, uova

Tagliatella di pasta fresca tirata al mattarello con ragù di vitello aromatizzato spezie dolci

Sedano, uova

Spaghetto la molisana alla carbonara con carciofi croccanti

Sedano, latticini, uova

Zuppa della tenuta: verdure, legumi con grasso e magro di maiale "Ghiandarolo"

Sedano

Stinco di maiale cotto a bassa temperatura marinato alle erbe con melanzana arrosto

Sedano

Brasato di manzo con polenta e cipolle rosse in agrodolce

Sedano, anidride solforosa

Suprema di faraona con radicchio brasato al miele e vino rosso

Sedano, anidride solforosa

Tagliata di vitello su pietra ollare con verdure di stagione ripassate all'olio aromatico

Sedano

Baccalà mantecato, pasta fillo carciofo croccante e puntarelle

Sedano, latticini, pesce

Il capriccio

Meringa, gelato alla vaniglia e tortino al cioccolato e all'olio nuovo

Uova, frutta a guscio

Tentazione di-vino

Brownie al cioccolato, pera glassata al vino e la sua riduzione

Uova, frutta a guscio, anidride solforosa

Semifreddo al cioccolato bianco con salsa al lampone e biscotto al cacao

Uova, frutta a guscio, latticini