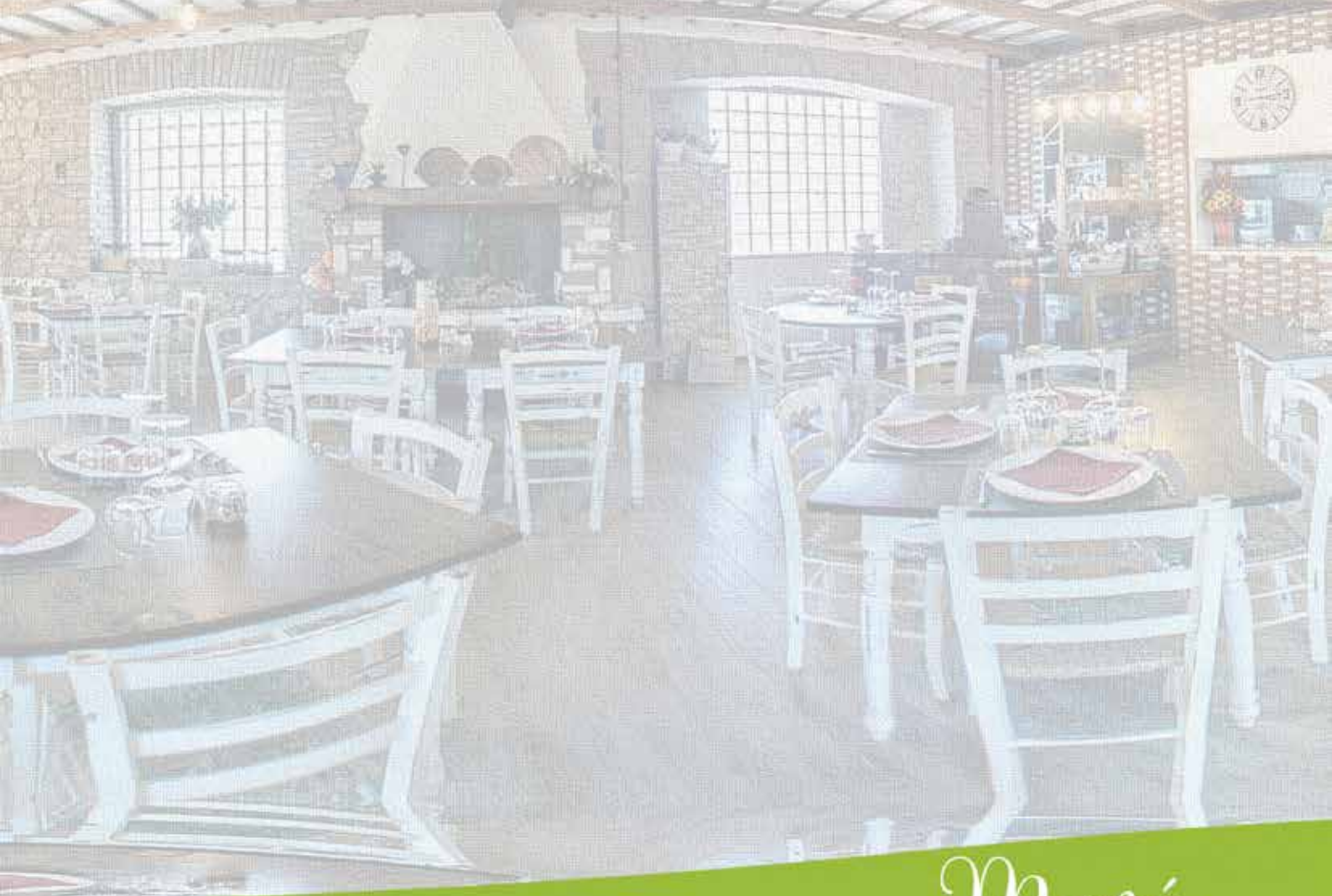


a casa di Don Peppe



.Menú.

AGRITURISMO

a casa di Don Peppe

Il menu' che vi proponiamo e' il frutto della collaborazione tra il Casaro del nostro Caseificio Santa Lucia, lo Chef ed il Pizzaiolo del nostro Agriturismo "a casa di Don Peppe" che con i loro gusti originali e le loro professionalita' hanno realizzato piatti e pizze utilizzando ingredienti eccellenti che provengono principalmente dal nostro orto e dal Caseificio Santa Lucia.

Ed e' proprio questa la nostra filosofia:

il Casaro utilizza il latte proveniente dai nostri allevamenti bufalini;

lo Chef, alla continua ricerca di proposte tradizionali ma con un tocco di originalita', realizza piatti e ricette gustose e colorate;

il Pizzaiolo lavora farine selezionate in base alla macinazione del grano piu' avanzata possibile.



Antipasti

| | |
|---------------------------------|-----|
| Tagliere di salumi e formaggi | 11 |
| Polpettine Don Peppe | 7 |
| Flan di verdure del nostro orto | 8 |
| Scrigno di bufala | 9,5 |

Primi

| | |
|--|----|
| Tagliatelle fatte in casa al ragu' di bufalo | 10 |
| Paccheri alla genovese di maialino nero | 11 |
| Gnocchetti fatti in casa, salsiccia e friarielli | 9 |

Secondi

| | |
|--|---------|
| Pancia di maialino cotta a bassa temperatura | 9,5 |
| Guancia brasata al primitivo con mantecato di patate e formaggio | 10 |
| Salsiccia, broccoletti e stracciatella | 8 |
| Costata di Marchigiana | 65 / Kg |
| Costata di Chianina | 65 / Kg |
| Entrecote di Manzetta | 50 / Kg |
| Entrecote di Bufalo | 40 / Kg |
| Costoletta di maialino affumicata | 30 / Kg |

Contorni

Contorno del giorno secondo la disponibilita' del nostro orto

e per finire in dolcezza...

I DOLCI FATTI DAL NOSTRO CHEF SONO A BASE DI LATTE E RICOTTA DI BUFALA DI NOSTRA PRODUZIONE

| | |
|---|---|
| Cheese Cake | 6 |
| Millefoglie all'amarena | 6 |
| Cannolo con ricotta di bufala e gocce di cioccolato | 6 |
| Tartelletta con crema di caffè', cacao caramellato e mascarpone | 6 |

CANTINA MOIO

Moio 57

uve di Primitivo 100% - 12 mesi in rovere

20

Gaurano

uve di Primitivo 100% - fermentazione prolungata
12 mesi in rovere

25

CANTINA PAGANO

Piedirosso

uve di Piedirosso 100% - Roccamonfina IGT

15

Gaurasi

Falerno del Massico DOP uve di Aglianico e
Piedirosso - 18 mesi in barrique

22

Seduzione

Falerno del Massico DOP uve di Primitivo 100%
18 mesi in tini d'acciaio

90

CANTINA IOVINE

Aglianico

uve di Aglianico beneventano 100%

15

Piedirosso riserva 1890

uve di Piedirosso 100%

20

Micciano

uve di Aglianico e Piedirosso - 12 mesi in barrique

25

Terre del Gragnano

uve di Aglianico e Piedirosso - vino frizzante

18

CANTINA PAPA

Conclave

Falerno del Massico DOP - uve di Primitivo 100%
biologico non filtrato - 24 mesi in tonneaux

22

Opimiano

rosso del Massico DOP "loc. Pietrasbirri"
uve di Primitivo 60%, Barbera e Piediroso
biologico, leggera filtrazione 15 mesi in tonneaux

19

Campantuono

Falerno del Massico DOP "loc. Campantuono"
uve di Primitivo 100% - biologico non filtrato
24 mesi in tonneaux

39

CANTINA VILLA MATILDE

Stregamora

uve di Piediroso 100% - Roccamonfina IGP

20

Cecubo

uve di Primitivo, Piediroso e varietà autoctone
Roccamonfina IGP

38

Roccaleoni "375 ml"

uve di Aglianico 100% - Roccamonfina IGP

9

CANTINA TORMARESCA "ANTINORI"

Tormaresca

uve di Negroamaro e Syrah - Salento IGT
"da degustare fresco"

20

CANTINA ANTICO BORGO SANTA LUCIA

Antico Borgo Santa Lucia

uve di Sangiovese e Merlot - rosso laziale

7

CANTINA IOVINE

Falanghina 1890

uve di Falanghina pompeiana IGT

18

CANTINA PAGANO

Fabula

Falerno bianco DOC - uve di Falanghina 100%

20

CANTINA VILLA MATILDE

Falerno del Massico "375 ml"

uve di Falanghina 100% - bianco DOP

8

Terre Cerase

uve di Aglianico 100% - rose' DOP

19

CANTINA ANTICO BORGO SANTA LUCIA

Antico Borgo Santa Lucia

uve di Trebbiano e Malvasia - bianco laziale

7

Bollicine

CANTINA VILLA MATILDE

Baia

uve di Falanghina 100% - spumante metodo charmat

18

Mata Bianco

uve di Falanghina 100% - spumante metodo classico

25

Mata Rosè

uve di Aglianico 100% - spumante metodo classico

28

CANTINA GEAGRICOLA

Prosecco V8

vitigni a bacca bianca - spumante brut

15

CANTINA CONTADI CASTALDI

Contadi Castaldi

uve di Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero
Franciacorta DOC

30

CANTINA BELLUSSI

Bellussi Rosè

uve di Pinot nero - spumante brut rose'

18

Birre alla spina

Pyraser

landbier export - chiara tedesca 5,4%

20 cl

3

40 cl

5

Wieninger

ambrata tedesca 7,2%

20 cl

3,5

40 cl

6

Birre in bottiglia

Saison Dupont

alta fermentazione 6,5% - Belgio

66 cl

12

St. Stefanus

ambrata d'abazia 7% - Belgio

66 cl

12

Bibite

| | | |
|----------------------|-------|-----|
| Acqua Sorgesana | 75 cl | 2 |
| Acqua Lete | 75 cl | 2 |
| Coca Cola latt. | 33 cl | 2,5 |
| Coca Cola Zero latt. | 33 cl | 2,5 |
| Fanta latt. | 33 cl | 2,5 |

Aperitivi

AL CALICE

| | |
|--------------------------|-----|
| Rosso Borgo Santa Lucia | 2,5 |
| Bianco Borgo Santa Lucia | 2,5 |
| Rosso DOC | 5 |
| Bianco DOC | 5 |
| Prosecco | 5 |

COCKTAILS

| | |
|-----------|---|
| Spritz | 5 |
| Gintonic | 5 |
| Negroni | 6 |
| Americano | 6 |

Tagliere Santa Lucia

| | |
|--|----|
| formaggi dei nostri casari e selezione di salumi | 11 |
|--|----|

Ron Zacapa 23

4 cl

9

Whisky Nikka from the barrel

4 cl

9

Grappa Sarpa di Poli barrique

4 cl

5

Cognac Martell VS

4 cl

7

Amaro Berta

4 cl

5



SANTA LUCIA
Fattoria Caseificio

A CASA DI
DON PEPPE
Agriturismo