4 PORTATE

VEGETALE E MOMENTO

85 euro

Frisella "bianca", cipolla di Montoro, caciocavallo e senape

Lagane di grano Risciola e ceci di Cicerale

Mallone, erbe amare, granone, patate e brace

Soufflé di ricotta e pera con gelato alle nocciole

Selezione di 4 vini Tenute Capaldo - 50 euro

Selezione di 4 vini del Sommelier - 50 euro

4 PORTATE

TRADIZIONE E VISIONE

85 euro

Baccalà alla pertecaregna

Fusilli avellinesi, ragù di Pezzente e caciocavallo "impiccato"

Coniglio in porchetta, orto e sottobosco

Zeppola di mela Annurca campana con gelato al pisto

Selezione di 4 vini Tenute Capaldo - 50 euro

Selezione di 4 vini del Sommelier - 50 euro

6 PORTATE

TERRITORIO & CONNESSIONI

115 euro

Trota, carote, zafferano Agnes e Privilegio

Zucca, porcini, midollo e castagne

Risotto Hera nei Campi, maialino, barbabietola, blu di bufala e melograno

Bottoni alla genovese con "shabu shabu" di Podolica

Consistenze di agnello Laticauda in cera d'api

Castagne, melograno e yogurt di Pezzata Rossa

Selezione di 6 vini Tenute Capaldo - 60 euro

Selezione di 6 vini del Sommelier - 60 euro

OTTO X OTTO

HERITAGE

200 euro

8 portate “a mano libera” in abbinamento alla
migliore selezione dei vini di Tenute Capaldo.

SAN GREG, *Campania Rosato IGT, 2025 – Feudi di San Gregorio*

Biancolella, *Ischia Biancolella DOC, 2024 – Costa delle Parracine*

Cladrecis, *Friuli Colli Orientali DOC, 2023 – Sirch*

Campanaro, *Fiano di Avellino DOCG Riserva, 2022 – Feudi di San Gregorio*

Goleto, *Greco di Tufo DOCG Riserva, 2020 – Tenute Capaldo*

Pàtrimo, *Campania Rosso IGT, 2017 – Feudi di San Gregorio*

Gulielmus, *Taurasi DOCG Riserva, 2015 – Tenute Capaldo*

Privilegio, *Irpinia Fiano Passito DOC, 2022 – Feudi di San Gregorio*

È possibile aggiungere alle proposte l'esperienza del formaggio
al costo di 20 euro.

I menu degustazione sono da intendersi per tutto il tavolo.
I vini in abbinamento si intendono selezionati per ogni portata.

Le portate all'interno dei menu possono essere ordinate singolarmente
a partire da una selezione di minimo due portate salate, al costo
di 30 euro l'uno, dolce in aggiunta 20 euro.

Ogni proposta è accompagnata dal Benvenuto dello Chef, "Il Pane",
pre-dessert e Petit Four.