



ANTIPASTI

ANTIPASTO LA QUIETE	€ 13,00
Salumi misti locali, Fior di latte di Agerola, Formaggi e Sfizi dello Chef	
CRUDO E FIOR DI LATTE	€ 8,00
FRITTURA ALL'ITALIANA	€ 7,00
FOIORE DI ZUCCA IN TEMPURA	€ 9,00
Su salsa mediterranea	
TARTARE DI SCOTTONA	€ 18,00
CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO	
Con pomodorini secchi, rucola e maionese al limone	€ 12,00
POLPETTINE DI CHIANINA	€ 9,00
Con pistacchio e stracciata di bufala	
POLPO SCOTTATO CON PATATE AL ROSMARINO E PANNA ACIDA	€ 15,00

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINO CACIO E PEPE	€ 14,00
CON TARTARA DI GAMBERO ROSSO	
AI SENTORI DI LIMONE	
FUSILLO CON PORCINI DEL MONTE FAITO, SALSICCIA NOSTRANA E POMODORINI KM ZERO	€ 12,00
SPAGHETTONE CAS' E OVA	€ 12,00
ZUCCHINE GUANCIALE E TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO	€ 12,00
TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA AL PESTO DI BASILICO, KM ZERO E BURRATA DI BUFALA 100GR	€ 13,00
BOTTTONI RIPIENI DI RICOTTA E MAGGIORANA AL POMODORINO FRESCO E BASILICO	€ 12,00
SPAGHETTONE ALLO SCARPARIELLO	€ 10,00

SECONDI PIATTI

FILETTO DI SCOTTONA ALLA BRACE	€ 20,00
TAGLIATA DI SCOTTONA	€ 17,00
Servita con Rucola, Pomodorini e Scaglie di Parmigiano 30 mesi	
TAGLIATA DI SCOTTONA	€ 19,00
Servita con Porcini e Patate al forno	
MISTO DI CARNE ALLA BRACE	€ 15,00
AGNELLO ALLA BRACE	€ 16,00
FRITTURA GAMBERI E CALAMARI	€ 16,00
COTOLETTA CON PATATINE	€ 10,00
BISTECCA LOCALE DA 500G	€ 20,00

CONTORNI	€ 4,00
DOLCE DEL GIORNO	€ 5,00
COPERTO	€ 1,50

PIZZE

- MARGHERITA** € 5,00
Pomodoro, Fior di latte di Agerola, Olio EVO e Basilico.
- MARINARA** € 4,00
Pomodoro, Olio Evo, Aglio e Origano.
- DIAVOLA** € 7,00
Pomodoro, Fior di latte di Agerola, Salame piccante, Olio EVO e Basilico.
- ORTOLANO** € 8,00
Ffiordilatte di Agerola, verdure km zero, basilico e Olio EVO
- CAPRICCIOSA** € 8,00
Pomodoro, Fior di latte di Agerola, Porcini e Prosciutto Cotto.
- SAPORITA** € 8,00
Fior di latte di Agerola, Melanzane arrostiti, Pomodorini, Salame piccante, Scaglie di Parmigiano Reggiano, Olio EVO e Basilico.
- PORKIS** € 8,00
Provola di Agerola, Porchetta, Patate al Forno, Olio EVO e Basilico.
- LA QUIETE** € 9,00
Fior di latte di Agerola, Guanciale nostrano, Porcini del Monte Faito, Salsiccia nostrana, Pomodorini, Olio EVO e Basilico.
- AUTUNNO** € 9,00
Fior di Latte di Agerola, Porcini del Monte Faito, Crema di Zucca, Salsiccia nostrana e Olio EVO.
- MORTAZZA** € 9,00
Fior di latte di Agerola, Mortadella IGP, Pistacchi di Bronte, Olio EVO e Basilico.
- ITALIANA** € 9,00
Fior di latte di Agerola, Rucola, Pomodorini, Scaglie di Parmigiano Reggiano, Prosciutto Crudo di Parma, Olio EVO e Basilico.
- DELICATA** € 9,00
Passata di Pomodorino giallo, Stracciata Pugliese, Guanciale nostrano, Olio EVO e Basilico.

CARTA DEI VINI

VINI ROSSI

➡ CANTINE NATIV

Aglianico Rue dell'Inchiostro	13,50%	€ 15,00
Blu Onice	15%	€ 28,00

➡ CANTINA MARISA CUOMO

Eurore	13,50%	€ 35,00
Coste d'Amalfi	13,50%	€ 30,00

➡ CANTINA VILLA RAIANO

Aglianico	13,50%	€ 18,00
Costa Baiano	15%	€ 25,00

➡ TENUTA SAN FRANCESCO

Tramonti Costa d'Amalfi DOC	13,50%	€ 30,00
-----------------------------	--------	---------

➡ FEUDI SAN GREGORIO

Taurasi	14%	€ 35,00
Dal re	13,50%	€ 25,00
Teodosio	14%	€ 22,00

➡ CAMPO ALLE COMETE

Bolgheri	14%	€ 28,00
----------	-----	---------

➡ CANTINE BALESTRIERI

Gragnano	12%	€ 12,00
Lacryma Christi del Vesuvio	12,50%	€ 12,00
Aglianico	12,50%	€ 7,00

➡ CANTINA LA FORTEZZA

Aglianico del Sannio	13%	€ 13,00
----------------------	-----	---------

➡ CANTINA MASTRO BERARDINO

Mastro	13%	€ 13,00
Reimore	13,50%	€ 22,00

➡ CANTINA DIS VINI

Gragnano	12%	€ 10,00
Aglianico	12%	€ 7,00
Caliardo Riserva	14%	€ 20,00
(Aglianico del Taburno)		

➡ ANTICHE RADICI

Gragnano	12%	€ 10,00
Micciano	14%	€ 20,00
Piedirocco 1936	13,50%	€ 20,00

➡ CAVIT TRENTO

Merlot DOC	13,50%	€ 18,00
Marzemino	13%	€ 16,00
Pinot Nero	13%	€ 22,00
Cabernet Sauvignon	13,50%	€ 20,00

➡ CANTINA GIORGI

Sangue di Giuda	7%	€ 15,00
La Brughiera	12,50%	€ 19,00

VINI BIANCHI

⇒ CANTINA GIORGI

Pinot Nero 11% € 20,00

⇒ CANTINA ANTICHE RADICI

Falanghina 11% € 7,00

Falanghina frizzante 12% € 12,00

⇒ CANTINA MASTRO BERARDINO

Mastro 12,50% € 13,00

⇒ CAVIT TRENTO

Pinot Grigio 12,50% € 16,00

Gewürztraminer 14% € 25,00

VINI ROSATI

⇒ TENUTA SAN FRANCESCO

ED Costa d'Amalfi 14% € 28,00

⇒ CANTINA MASTRO

Lacrimarosa Irpina 12,50% € 20,00

BEVANDE

ACQUA NATURALE	€ 2,00
ACQUA FRIZZANTE	€ 2,00
PERONI 66 cl	€ 4,00
NASTRO AZZURRO 66 cl	€ 4,00
HEINEKEN 66 cl	€ 4,00
FISCHER 66 cl	€ 6,00
COCA-COLA 1 Litro	€ 4,00
COCA-COLA 33 cl	€ 2,00
FANTA 33 cl	€ 2,00
Sprite 33 cl	€ 2,00

Le pietanze indicate in questo menù possono contenere tracce di allergeni, tra cui:

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei
- Uova
- Pesce
- Arachidi
- Soia
- Latte e latticini (incluso lattosio)
- Frutta a guscio
- Sedano
- Senape
- Semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti
- Lupini
- Molluschi

Si prega di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.

** Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine in caso di mancata disponibilità del prodotto fresco.