



## ANTIPASTI

---

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

## PRIMI PIATTI

---

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

# SECONDI PIATTI

---

**FILETTO DI SCOTTONA** € 20,00  
**ALLA BRACE**

**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

Fior di latte di Agerola, verdure km zero, basilico e Olio EVO

**CAPRICCIOSA** € 8,00

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, Porcini e Prosciutto Crudo.

**SAPORITA** € 8,00

Fior di latte di Agerola, Melanzane arrostate, 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** € 8,00

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

Furore	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
Reoimore	13,50%	€ 22,00

### CANTINA DIS VINI

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

### ANTICHE RADICI

Gragnano	12%	€ 10,00
Micciano	14%	€ 20,00
Piediroso 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 Brughera	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.**