









MENU DIGITALE

# Antipasti di terra

Selezione di salumi e formaggi con salse<sup>3</sup> 11.00€ Culatello e mozzarella di bufala dop<sup>3</sup> 13.00€ Selezioni di formaggi con salse<sup>3</sup> 10.00€ Caprese di bufala con riduzione di basilico<sup>3</sup> 11.00€ Bruschettone con tartare di marchigiana, melanzane grigliate, pomodorini confit<sup>37</sup> e crema di funghi 12.00€ Stick di patate croccanti, crema di olive taggiasca, pomodorini secchi, capocollo e stracciata di bufala<sup>3</sup> 12.00€ Salsiccia pezzente al flambè 6.00€



# Antipasti di mare

Fantasie di mare calde e fredde<sup>753</sup> 22.00€ Insalata di polpo<sup>5</sup> 15.00€ Tartare di tonno, confit gialli e rossi e burrata<sup>35</sup> 20.00€ Impepata di cozze con aglio, olio e pepe<sup>6</sup> 10.00€ Fiori di zucca ripieni con ricotta e gamberi su crema di zucchine alla menta<sup>357</sup> 12.00€ Buschettone con burro acido agli agrumi, salmone marinato a secco e capelli di zucchine croccanti al pepe rosa<sup>257</sup> 14.00€



# Primi piatti di terra

Ravioli "fatti in casa" con ricotta e prezzemolo ai tre pomodorini<sup>873</sup> 12.00€

Fettuccine ai porcini<sup>7</sup>

13.00€

Calamarata con zucchine in doppia consistenza, fiori di zucca su crema di patate cotte sotto cenere<sup>6</sup> 12.00€

Pappardelle "fatte in casa" al tartufo nero di Ceppaloni, noci e salsiccia<sup>278</sup>

15.00€

Spaghetto quadrato con pomodorino fresco<sup>7</sup>

10.00€









# Primi piatti di mare

Troccoli pistacchio, tartar di gamberi e stracciata di bufala<sup>2367</sup> 16.00€

\_\_\_\_\_

Paccheri con pescatrice, pomodorini gialli e asparagi di mare<sup>57</sup>

15.00€

Spaghettone "su richiesta integrale" vongole e limone<sup>76</sup>

15.00€

Risotto al tartufo, carpaccio di gamberi rosa e stracciata di bufala<sup>36</sup>

17.00€





# Secondi piatti di terra

Tagliata di marchigiana con rucola e grana³ 18.00€

Tagliata di marchigiana ai porcini 19.00€

Filetto di scottona al sentore di noccioline con crema di patate e porcini ripassati<sup>23</sup> 23.00€

Marchigiana al taglio

4.50€ per etto

Tagli selezionati

6.50/9.00€ per etto

Cotoletta "home made" con patatine<sup>78</sup> 12.00€

Coscia di pollo cotta a bassa temperatura e grigliata su purea di piselli e cipolla all'aglianico 11.00€









# Secondi piatti di mare

Grigliata di mare<sup>56</sup>

20.00€

Frittura di gamberi e calamari con zucchine e patate<sup>756</sup> 18.00€

Salmone scottato al pistacchio di Bronte su crema di arancia in agrodolce<sup>5</sup> 13.00€



Tonno scottato ai semi di papavero con maionese al pepe rosa con scarola ripassata<sup>52</sup>

16.00€

Spigola ripiena con patate e porcini su cubettata di ortaggi di stagione<sup>6</sup> 14.00€

Pescato del giorno

€





## Contorni

Selezione di ortaggi di stagione

7.00€

Bruschette al pomodoro<sup>7</sup> (4 PZ.)

4.00€

Patatine fritte con salse<sup>7</sup>

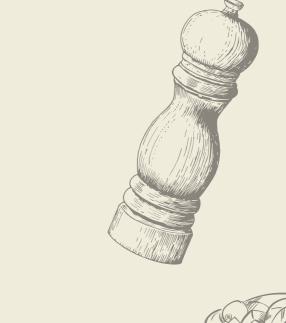
4.00€

Patate del contadino

5.00€

Insalata verde

4.00€







#### Storiche

MARINARA<sup>7</sup> 5.00€ (pomodoro, origano, aglio)

NAPOLETANA<sup>75</sup> 6.00€ (pomodoro, origano, alici)

MARGHERITA<sup>73</sup> 6.00€ (pomodoro, fiordilatte, basilico)



#### **Tradizionali**

MARGHERITA DOP<sup>73</sup> 8.50€ (pomodoro San Marzano dop, bufala dop, basilico)

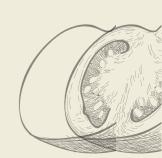


(pomodoro San Marzano dop, scamorza affum. e pepe nero)

**FORMAGGI**<sup>73</sup> 8.00€ (provola, grana, fiordilatte, gorgonzola)

CAPRICCIOSA<sup>73</sup> 8.00€ (pomodoro, fiordilatte, funghi, carciofi, cotto, olive)

**BUFALINA**<sup>73</sup> 9.00€ (mozzarella di bufala, pomodorini)







#### Tradizionali

**FILETTO**<sup>73</sup> 7.00€ (fiordilatte e pomodorini)

**PRIMAVERA**<sup>73</sup> 9.00€ (fiordilatte, pomodorini, rucola, grana, crudo)

**DIAVOLA**<sup>73</sup> 7.00€ (pomodoro, fiordilatte, salame piccante)

PEZZENTE<sup>73</sup> 8.00€ (pomodoro, fiordilatte, salsiccia pezzente di Rocca)

**VESUVIO**<sup>73</sup> 8.50€ (fiordilatte, salsiccia fresca, melanzane e cacio)

**VIENNESE**<sup>73</sup> 7.50€ (fiordilatte, würstel e patatine)

**ORTOLANA BIANCA**<sup>73</sup> 8.00€ (melanzane, zucchine, pomodorini, fiordilatte)

**CROCCHÈ**<sup>73</sup> 9.00€ (fiordilatte, cotto, crocchè)

**COSACCA**<sup>73</sup> 9.50€ (pomodorini, porcini, fiordilatte, rucola e salsiccia fresca)

MIMOSA<sup>73</sup> 7.50€ (fiordilatte, panna, prosciutto cotto e mais)

**LA MORTAZZA**<sup>731</sup> 10.00€ (mozzarella di bufala, mortadella igp, pesto e granella di pistacchio)







#### Innovative

**FEUDO**<sup>73</sup> 10.00€

(fiordilatte, provola, crudo, patate lesse e rosmarino)

**SELLY**<sup>73</sup> 9.00€

(pomodoro all'ombra, fiordilatte, pomodorini confit, origano di montagna e grana)

**LA NERANO**<sup>73</sup> 9.00€

(fiordilatte, crema alla nerano, zucchine, basilico e parmigiano, pancetta croccante, olio evo e basilico)

LA PARMIGIANA SCOMPOSTA<sup>73</sup> 8.50€

(pomodoro san marzano, fiordilatte, provola affumicata fresca, melanzane impanate e fritte, scaglioni di grana, olio evo e basilico)

GIALLOROSSA<sup>237</sup> 10.00€

(fiordilatte, pomodorini gialli e rossi, burrata e tarallo napoletano)







### Ripieni

**RIPIENO**<sup>73</sup> 9.00€

(pomodoro, fiordilatte, ricotta e salame)

PANUOZZO VERDE<sup>73</sup> 10.00€

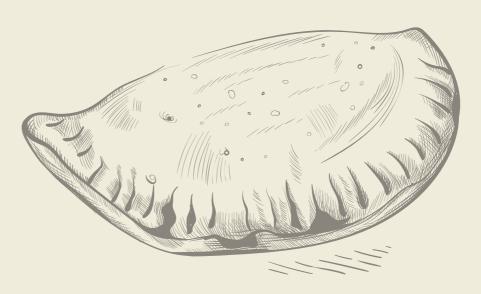
(fiordilatte, provola, rucola, grana, crudo)

PANUOZZO ROCCHESE 10.00€

(salsiccia rocchese, fiordilatte, melanzane fritte e caciocavallo)





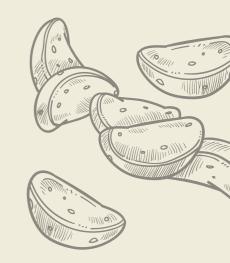




# Fritture

#### Home made

CROCCHÈ DI PATATE <sup>73</sup>	2.00€
ARANCINO <sup>73</sup>	2.50€
FRITTATINA DI PASTA <sup>73</sup>	3,00€
FRITTATINA DI PASTA SPECIAL <sup>73</sup>	3,50€



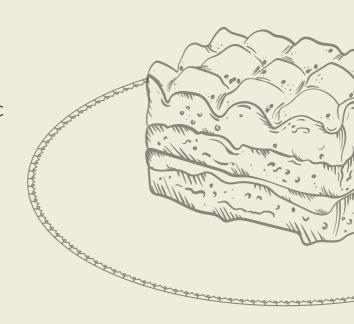
# Dessert

AFFETTATO DI FRUTTA (X2)	8.00€
GELATI CARTE D'OR	5.00€
DOLCI HOME MADE	5.00€
DOLCI D'AUTORE	6.00€



COPERTO 2.00€







# **Bibite**

ACQUA (BOTTIGLIA)	2.50€
PEPSI COLA LITRO	5.00€
PEPSI COLA 33 CL.	2.50€
ARANCIATA FANTA 33 CL.	2.50€
BIRRA HEINEKEN 25 CL. alla spina	3.00€
BIRRA HEINEKEN 50 CL. alla spina	6.00€
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 50 CL.	4.00€
BIRRA TENNENT'S 33 CL.	4.00€
PERONI ROSSA GRAN RISERVA	4.00€



# Vino Aglianico/Falanghina

VINO AGLIANICO "DON ANTONIO" IGT"	9.00€
VINO FALANGHINA "DONNA MARIA" IGT	9.00€
CALICE VINO AGLIANICO "DON ANTONIO" IGT	3.50€
CALICE VINO FALANGHINA "DONNA MARIA" IGT	3.50€.









# UTILIZZIAMO SEMI DI GIRASOLE PER LE NOSTRE FRITTURE SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI

CONSIDERATI ALLERGENI: CHIEDI AL PERSONALE

ARACHIDI E DERIVATI 1

FRUTTA A GUSCIO <sup>2</sup>

LATTE E DERIVATI <sup>3</sup>

**MOLLUSCHI** <sup>4</sup>

PESCE 5

CROSTACEI 6

GLUTINE 7

**UOVA E DERIVATI 8** 





Relais il Feudo c.da Trocchia - Ceppaloni (BN) 0824 38 16 89 www.relaisilfeudo.com

seguici su





