



il agriturismo
Castagneto
MENÚ

Il piacere di sentirsi a casa

Auguriamo ai nostri gentili ospiti buon appetito!

La disponibilità del menù e dei piatti del giorno
saranno proposti dal personale di sala.

Per evitare spiacevoli inconvenienti
si prega di informare preventivamente
il nostro personale
nel caso di allergie o
intolleranze alimentari.

Coperto 2€ solo per chi ordina dal menù alla carta.



Rete: GlobalCom
Password: 44582261

il agriturismo
Castagneto

Menù degustazioni completi

01 Menù Castagneto da 25,00€ a Pers.

Antipasto

Prosciutto e Mozzarella

Primo

Degustazione di 2 tipi di Pasta Fresca/Primo in duetto impiattato a scelta dal menù del giorno

Secondo

Degustazione di 1 tipo di Carne/Secondo a scelta dal menù del giorno

Contorno

Insalata o Patate a scelta dal menù del giorno

Dessert

Frutta di Stagione o Dolce della Casa a scelta dal menù del giorno

Bevande

Tutte Escluse a Consumo

02 Menù Castagneto2 da 30,00€ a Pers.

Antipasto

Degustazione di Salumi Locali, Mozzarella, Ricotta e altri 5 tipi di preparazioni calde e fredde in base alle disponibilità e alle stagionalità

Primo

Degustazione di 2 tipi di Pasta Fresca/Primo in duetto impiattato a scelta dal menù del giorno

Secondo

Degustazione di 2 tipi di Carne/Secondo a scelta dal menù del giorno

Contorno

Insalata o Patate a scelta dal menù del giorno

Dessert

Frutta di Stagione o Dolce della Casa a scelta dal menù del giorno

Bevande

Tutte Escluse a Consumo

*Tagliata di manzo nel menù degustazione 5€ in più



Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari.

Menù bambini

03 **Menù* bambini da 13,00€ a Pers.**

Primo

Pasta Fresca al Pomodoro o a scelta dal menù del giorno

Secondo e Contorno

Cotoletta e Patate al Forno

Bevande

Tutte Escluse a Consumo

04 **Menù* bambini2 da 15,00€ a Pers.**

Antipasto

Prosciutto crudo e Mozzarella

Primo

Pasta Fresca al Pomodoro o a scelta dal menù del giorno

Secondo e Contorno

Cotoletta e Patate al Forno

Bevande

Tutte Escluse a Consumo

*Massimo 7 anni di età

Menù alla carta

Antipasti

- 05 **Antipasto della Casa Maxi** € 15,00
Degustazione di Salumi Locali, Mozzarella, Ricotta e altri 8 tipi di preparazioni calde e fredde in base alle disponibilità e alle stagionalità.
- 06 **Tagliere di Salumi e Formaggi** € 10,00
Degustazione di Salumi e Formaggi Locali con Confetture e Miele
- 07 **Crostoni Misti** € 5,00
*3 Pezzi di Bruschette di Pane o *Pizziddo Fritto* condite in base alle disponibilità e alle stagionalità*
- 08 **Uovo Fritto con Peperoni Cruschi** € 5,00
- 09 **Uovo Fritto con Crema di Tartufo** € 5,00
- 10 **Popette Padulesi** € 5,00
5 Polpette di Pane alla Padulese in Salsa di pomodoro
- 10A **Prosciutto e Mozzarella** € 5,00

Primi

- 11 **Primo Base** € 8,00
Pasta Fresca/Primo a scelta dal menù del giorno
- 12 **Primo con Pasta Ripiena o al forno** € 10,00
Pasta Fresca/Primo Ripiena o al forno in base alla disponibilità e a scelta dal menù del giorno

Secondi

- 13 **Tagliata di manzo** € 15,00
Condimenti in base alla disponibilità e a scelta dal menù del giorno, Tipo di Cottura da Specificare al Personale di Sala
- 14 **Grigliata Mista alla Brace** € 10,00
Vitello, Maiale e Salsiccia Fresca
- 15 **Arrosto di Vitello alla Brace** € 12,00
- 16 **Arrosto di Maiale alla Brace** € 10,00
- 17 **Salsiccia Fresca alla Brace** € 8,00
- 18 **Salsiccia & Broccoli** € 10,00
- 19 **Pancetta di Maiale alla Brace** € 10,00
- 20 **Cotoletta di Pollo** € 10,00
- 21 **Caciocavallo alla Piastra** € 7,00
- 22 **Misto di Formaggi alla Piastra** € 10,00
Caciocavallo Stagionato, Pecorino, Caprino
- 54 **Agnello al Forno** € 12,00



Contorni

- 23 **Patate al Forno** € 4,00
24 **Patate & Cruschi** € 6,00
25 **Verdure Miste di Stagione** € 5,00
Saltate in Padella o Grigliate, in base alle disponibilità e alle stagionalità e, a scelta dal menù del giorno
26 **Insalata Verde** € 4,00
27 **Insalata Mista** € 6,00
In base alle disponibilità e alle stagionalità

Dolci

- 28 **Dolce della Casa** € 3,00
In base alle disponibilità e a scelta dal menù del giorno
29 **Dolci Macri Dessert** € 5,00
In base alle disponibilità e a scelta dal menù del giorno

Bevande

- 30 **Acqua Naturale 1Lt** € 2,00
31 **Acqua Frizzante 1Lt** € 2,00
32 **Coca Cola 1Lt** € 5,00
33 **Coca Cola 33cl** € 2,50
34 **Birra 33cl** € 2,50
35 **Bicchieri Di Vino** € 3,00
36 **Digestivi della Casa a Bicchiere** € 2,00
37 **Caffè** € 1,00



gioia al negro

AZIENDA VINICOLA
RADICATA E DIFFUSA

Vini Rossi

VINO IN BOTTIGLIA 75 cl.

- | | | |
|----|--|---------|
| 38 | Vino Della Casa | € 5,00 |
| 39 | RADICATO 100
Aglanico Basilicata Indicazione Geografica Protetta/Vol 14% | € 22,00 |
| 40 | DI SIRIS
Syrah Basilicata Indicazione Geografica Protetta/Vol 14% | € 18,00 |
| 41 | SGUARDO FIERO //Vol 13%
Primitivo Basilicata
Indicazione Geografica Protetta. | € 10,00 |
| 42 | DI SIRIS ROSATO /Vol 13,5%
Syrah Rosato Basilicata
Indicazione Geografica Protetta. | € 18,00 |

Vini Bianchi

VINO IN BOTTIGLIA 75 cl.

- | | | |
|----|---|---------|
| 43 | Vino Della Casa | € 7,00 |
| 44 | NUDO SGUARDO /Vol 12,5%
Chardonnay Basilicata
Indicazione Geografica Protetta. | € 10,00 |
| 45 | MEZZO CIELO /Vol 13,5%
Chardonnay Basilicata
Indicazione Geografica Protetta | € 18,00 |
| 46 | FALANGHINA I.G.P.
Benevento IGP | € 12,00 |
| 47 | GRECHETTO I.G.T.
Umbria IGT | € 12,00 |

Vini Bianchi Dolci

VINO IN BOTTIGLIA 50 cl.

- 48 **FABULA I.G.T. a Bicch.** € 3,00
Moscato PASSITO 15+6 vol.%
AZIENDA VINICOLA GIOIA AL NEGRO

Metodo Classico, Prosecco & Vini Spumanti Bianchi

VINO IN BOTTIGLIA 75 cl.

- 49 **Euforia Gran Cuvè Extra Dry** € 12,00
Vino Spumante Prosecco DEFI' – Metodo Charmat
SERENA WINES 1881 per Di.AL
- 50 **Gajeco Prosecco Treviso DOC** € 18,00
Vino Prosecco Treviso DOC DEFI' – Metodo Charmat
SERENAWINES 1881 per Di.AL
- 51 **Felico Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG** € 20,00
Vino Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG DEFI'
Metodo Charmat – SERENA WINES 1881 per Di.AL
- 52 **Ferrari Brut Trento DOC** € 35,00
Vino Spumante Brut Trento DOC – Metodo Classico – Cantine
Ferrari 1902
- 53 **Franciacorta DOCG Brut Cuvè Blanc De Blancs** € 40,00
Vino Spumante Brut Cuvè Franciacorta DOCG
Metodo Classico
Monogram Castel Faglia



Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari.



www.agricastagneto.it

