

- DALLA CUCINA -

...DA PAESTUM



| | |
|-----------------------|---------|
| Bufala 100 gr..... | 10,00 € |
| con pomodoro Sorrento | |
| Scamorza 100 gr..... | 12,00 € |
| con tonno affumicato | |

UN PIATTO DI...

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Filetti di acciughe di Cetara..... | 10,00 € |
| con crostini di pane, burro | |
| Salmon affumicato..... | 13,00 € |
| con panna acida ed erba cipollina | |
| Crocchette di Baccalà*..... | 13,00 € |
| con caponata di verdure in agrodolce | |
| Soutè di vongole e cozze..... | 15,00 € |
| con tarallini al peperoncino | |



FRESELLE CON

Burrata e alici.....10,00 €
Tonno, pomodoro, basilico.....8,00 €

I CARPACCI

| | |
|--------------------------|---------|
| Polpo* verace..... | 13,00 € |
| agli agrumi e misticanza | |
| Tonno affumicato..... | 14,00 € |
| con pomodorini e menta | |
| Manzo speziato..... | 14,00 € |
| con rucola e grana | |



SELEZIONE FORMAGGI
dell'azienda agricola Carmasciando
16,00 €

INSALATE

| | |
|---|---------|
| Salmon affumicato..... | 12,00 € |
| lattuga, rucola e agrumi | |
| Greca..... | 10,00 € |
| pomodoro, cetriolo, cipolla, feta, olive, lattuga | |
| Classica..... | 10,00 € |
| radicchio, lattuga, carota, rucola, pomodorini | |



CESTINO DEL PANE
2,00 €



I CRUDI

| | |
|--|---------|
| Ostriche ^A fine Binic selvaggia Bretagna 3 pz.... | 14,00 € |
| Tartufi di mare 6 pz..... | 10,00 € |
| Tartare di pescato ^A del giorno..... | 18,00 € |
| Misto crudo ^A di mare..... | 25,00 € |

I PRIMI DELLA TRADIZIONE

| | |
|---|---------|
| Scialatielli..... | 14,00 € |
| <i>vongole e pomodorini</i> | |
| Paccheri..... | 15,00 € |
| <i>al ragù di polpo*, pecorino</i> | |
| Vermicelli..... | 15,00 € |
| <i>cipollotto nocerino, cannolicchi e pane alle alghe</i> | |
| Mezzi ziti..... | 13,00 € |
| <i>piselli e totani</i> | |
| Gnocchetti..... | 13,00 € |
| <i>zucchine e bottarga di muggine</i> | |

I SECONDI

| | |
|---|---------|
| Pesce spada ^A | 18,00 € |
| <i>trancio alla griglia con melanzane e pesto alla genovese</i> | |
| Baccalà..... | 16,00 € |
| <i>alla griglia, insalatina mediterranea</i> | |
| Pescato ^A del giorno..... | 22,00 € |
| <i>trancio alla griglia o all'acqua pazza (secondo disponibilità), patate</i> | |
| Tonno ^A | 18,00 € |
| <i>trancio scottato alla caprese</i> | |
| Gamberi*..... | 16,00 € |
| <i>alla griglia, verdure grigliate</i> | |
| Manzo..... | 20,00 € |
| <i>tagliata, rucola e scaglie di parmigiano</i> | |

CHIEDI AL PERSONALE PER SCOPRIRE
LE PROPOSTE DEL GIORNO

MENU BAMBINI

10,00 €

I FRITTI

| | |
|--|---------|
| Gamberi* e Calamari*..... | 16,00 € |
| Alici..... | 10,00 € |
| Aliciotti ^A all'amalfitana..... | 13,00 € |
| Solo gamberi*..... | 18,00 € |

Gentile Cliente, San Gregorio S.r.l. ottempera al Reg. CE 1169/2011 in materia di etichettatura e presentazione degli allergeni e ha pertanto effettuato una rigorosa valutazione del rischio derivante dalla eventuale presenza di allergeni nelle preparazioni gastronomiche proposte alla clientela. A fronte della suddetta valutazione del rischio è emerso l'utilizzo diretto, in questa struttura, o la possibile cross-contaminazione in fase di produzione, di allergeni inseriti nell'allegato II° al Reg. CE 1169/2011 e consultabili nel nostro libro ingredienti.

Questa attività predilige l'uso di prodotti ittici freschi possibilmente di provenienza locale, ciò detto al fine di garantire continuità al menu si può talvolta procedere ad abbattimento e surgelazione rapida. Lo staff resta a Vostra disposizione per fornire ogni chiarimento in merito.

I piatti contrassegnati con (^A) hanno subito processi di bonifica ai sensi del reg. 853/2004.
I piatti assegnati con asterisco (*) sono preparati con prodotti congelati/surgelati di qualità.

- VINI SCELTI -



METODO CLASSICO

| | | |
|---------------------------------------|---------|--------|
| DUBL Brut | 28,00 € | 7,00 € |
| DUBL + | 34,00 € | 8,00 € |
| DUBL Rosato | 34,00 € | 8,00 € |
| DUBL Esse, dosaggio zero | 48,00 € | ○ |
| DUBL Esse Rosato, dosaggio zero | 48,00 € | ○ |

CHAMPAGNE

| | | |
|------------------------------|---------|---------|
| Boizel Brut Réserve | 75,00 € | 13,00 € |
| Boizel Blanc de Noirs | 75,00 € | ○ |
| Boizel Blanc de Blancs | 90,00 € | ○ |
| Boizel Rosè | 90,00 € | 14,00 € |

VINI BIANCHI

| | | |
|---|---------|--------|
| Serrocio '17, Falanghina del Sannio doc - FEUDI DI SAN GREGORIO | 24,00 € | 5,00 € |
| Cutizzi '17, Greco di Tufo docg - FEUDI DI SAN GREGORIO | 26,00 € | 6,00 € |
| Pietracalda '17, Fiano di Avellino docg - FEUDI DI SAN GREGORIO | 26,00 € | 6,00 € |
| Campanaro '16, Irpinia bianco doc - FEUDI DI SAN GREGORIO | 36,00 € | 8,00 € |
| Biancolella '17, Ischia Doc - FEUDI DI SAN GREGORIO | 24,00 € | 5,00 € |
| Asteriàs '16, Campania Fiano igt - TEMPA DI ZOÈ | 32,00 € | ○ |
| Chardonnay '16, Puglia Chardonnay igt - OGNISOLE | 20,00 € | 5,00 € |
| Jalal '14, Puglia Bianco igt - OGNISOLE | 24,00 € | ○ |
| Friulano '17, Friuli Colli Orientali doc - SIRCH | 24,00 € | ○ |
| Pinot Grigio '16, Friuli doc - SIRCH | 24,00 € | ○ |
| Sauvignon '16, Friuli Colli Orientali doc - SIRCH | 24,00 € | 5,00 € |
| Sophia, Vino Bianco Fiano - BASILISCO | 22,00 € | ○ |
| Vermentino '17, Toscana igt - CAMPO ALLE COMETE | 24,00 € | ○ |

VINI ROSATI

| | | |
|---|---------|--------|
| Visione '17, Irpinia Rosato doc - FEUDI DI SAN GREGORIO | 24,00 € | 5,00 € |
| Mirante '16, Salento Rosato igt - OGNISOLE | 22,00 € | ○ |

VINI ROSSI

| | | |
|--|----------|--------|
| Aglianico Dal Re '15, Irpinia Aglianico doc - FEUDI DI SAN GREGORIO | 26,00 € | ○ |
| Taurasi '12, Taurasi docg - FEUDI DI SAN GREGORIO | 35,00 € | 9,00 € |
| Piano di Montevergine '11, Taurasi Ris. docg - FEUDI DI SAN GREGORIO | 50,00 € | ○ |
| Piediroso '15, Campania Piediroso igt - FEUDI DI SAN GREGORIO | 24,00 € | 5,00 € |
| Patrimo 2014, Campania rosso igt - FEUDI DI SAN GREGORIO | 120,00 € | ○ |
| Serpico 2011, Irpinia Aglianico doc - FEUDI DI SAN GREGORIO | 65,00 € | ○ |
| Diciotto '15, Campania Aglianico igt - TEMPA DI ZOÈ | 26,00 € | 6,00 € |
| Etna rosso '16, Etna rosso doc FEDERICO - GRAZIANI | 30,00 € | 7,00 € |
| Stupore '15, doc Bolgheri - CAMPO ALLE COMETE | 33,00 € | ○ |



OSTRICHE & CHAMPAGNE

15,00 €



| | |
|--------------------------------------|--------|
| Acqua minerale naturale 75 cl. | 2,00 € |
| Acqua minerale frizzante 75 cl. | 2,00 € |

ANALCOLICI

*Crodino, Campari Soda,
Coca Cola,
Coca Cola zero,
Schweppes Tonica, Ginger Beer*
3,50 €

COCKTAILS

*DUBL Cocktails
DUBL Spritz*
8,00 €

Distillati

| | |
|---|---------|
| Grappa Sarpa di Poli Oro. | 6,00 € |
| Grappa di Barolo Romano Levi. | 8,00 € |
| Grappa Bric del Gaian 2008 Berta. | 10,00 € |
| Rhum Ambrè Agricole Martinique J.Bally. ... | 7,00 € |
| Ron Zacapa Centenario 23 Zacapa. | 10,00 € |
| Cognac Grande Champagne XO Delamain. . | 10,00 € |
| Fine Cognac A. De Fussigny. | 7,00 € |
| Bas Armagnac Hors d'Age Dartigalongue. ... | 8,00 € |
| Calvados Réserve 8 Ans Chateau du Breuil. . | 7,00 € |
| Whisky Lagavulin 16 y. | 10,00 € |
| Whiskey Knob Creek Straight Bourbon. | 7,00 € |

VINI SPECIALI

| | |
|---|---------|
| <i>Porto Vintage 2005 Niepoort</i> | 10,00 € |
| <i>Jerez Palo Cortado Muy Viejo 30.</i> | 6,00 € |
| <i>Sherry Pedro Ximenez Lustau.</i> | 6,00 € |

VINI DOLCI

| | |
|--|---------|
| <i>Privilegio '15 Irpinia Fiano Passito. . . .</i> | 42,00 € |
| <i>Doc "Feudi di San Gregorio"</i> | |
| <i>Blum Bollicine dolci</i> | 15,00 € |
| <i>"Ognissole"</i> | |