



Menù Antipasti

Il nostro antipasto è composto da sette assaggi che cambiano periodicamente a secondo della stagione e della disponibilità del prodotto stesso.

Ci saranno quasi sempre all'interno del suddetto antipasto portate di salumi, latticini e qualche portata del tempo che fu.

Il prezzo per l'intero assaggio per persona è di € 15,00

Quando è il periodo:

Braciola rossa € 15,00

Tutte le pietanze vi saranno spiegate volta per volta

L'olio adoperato per cucinare e per friggere è extravergine d'oliva

La Salumeria

<i>Prosciutto Spagnolo</i>	€ 16,00
<i>Prosciutto di Parma e Mozzarella</i>	€ 12,00
<i>Assaggio di Grossoni</i>	€ 18,00
<i>Tagliere salumi junior piu grossoni</i>	€15,00 +(€ 5.00)
<i>Tagliere salumi Senior piu grossoni</i>	€ 30.00 +(€ 10.00)
<i>Mozzarella di Bufala Media</i>	€ 7,00
<i>Mozzarella di Bufala Grande</i>	€ 13,00
<i>Verdure all'olio extravergine d'oliva</i>	€ 7,00
<i>Tartara</i>	€ 15,00
<i>Carpaccio</i>	€ 15,00

Allergeni: Alcune pietanze potrebbero contenere elementi allergenici, si prega di rivolgersi al personale di sala ed informarlo su questo.

Alcune proposte della cucina possono non essere disponibili

A volte proponiamo anche qualche secondo dal reparto "Salumeria"

Durante il corso dell'anno qualche carne potrebbe non essere disponibile per problemi di mercato

Il servizio dolce, vino e spumante portato da fuori costa il 10% sul conto totale

Legenda: hg=etto, pz=porzione (Aggiornato 14/09/2022)

Teatro "Al Camino"

*D'inverno: di sera all'interno della "Sala Principale"
c'è una brace ai carboni
ed un banco carni con proposte quotidiane.
D'estate:..... ci spostiamo "In Giardino" con la brace.
Vi suggeriamo per il vostro divertimento:
"La Degustazione delle Carni"*

Primi Piatti

Paccheri alla "Genovese" € 10,00

...non è poi così scarno il nostro menù dei primi piatti, è solo che ci siamo accorti durante il corso degli anni che la "Genovese" è l'unico piatto "intoccabile", per cui il restante dei primi piatti è alle dipendenze della stagione e della tradizione.

*Per il costo cercheremo di mantenere lo stesso di sopra, ma...
quando non si può!!!!!! Non si può.*

Doppio assaggio (Min. 2 pers.) cadauno €13,00

Triplo assaggio (Min. 2 pers.) cadauno €18,00

*Allergeni: Alcune pietanze potrebbero contenere elementi allergenici,
si prega di rivolgersi al personale di sala ed informarlo su questo.*

Alcune proposte della cucina possono non essere disponibili

A volte proponiamo anche qualche secondo dal reparto "Salumeria"

Durante il corso dell'anno qualche carne potrebbe non essere disponibile per problemi di mercato

Il servizio dolce, vino e spumante portato da fuori costa il 10% sul conto totale

Legenda: hg=etto, pz=porzione (Aggiornato 14/09/2022)

Secondi Piatti (Proposti dalla brace)

***Per carni e frollature particolari i prezzi sono in vista sui cartellini in vetrina carni.**

La carne va venduta a peso o a porzione, sarà specificato su ogni voce, la nostra carne viene servita con frollatura minima 35.gg

Manzo Wagyu (Prezzo stabilito in base alla quotazione di mercato)

Manzo Wagyu Kobe (Prezzo stabilito in base alla quotazione di mercato)

<i>Bisonte</i>	€ 10,00 hg
<i>Manzo Bavarese</i>	€ 7,00 hg
<i>Manzo Irlandese</i>	€ 6,00 hg
<i>Manzo Danese</i>	€ 7,00 hg
<i>Texaca Selezione la Tenuta</i>	€ 8,00 hg
<i>Chianina</i>	€ 8,00 hg
<i>Marchigiana</i>	€ 7,50 hg
<i>Frisona</i>	€ 7,00 hg
<i>Manzetta Prussiana</i>	€ 7,50 hg
<i>Costata Selezione Fattoria:-55/60 Giorni di Maturazione</i>	€ 8,00 hg
<i>Costata Selezione Fattoria: 60/90 Giorni di Maturazione</i>	€ 9,00 hg
<i>Entrecote Black Angus"Premium quality Kentuchy"</i>	€ 9,00 hg
<i>Entrecote Irlandese o Argentino</i>	€ 8,00 hg
<i>Entrecote Uruguay</i>	€ 8,00 hg
<i>Filetto</i>	€ 9,00 hg
<i>Filetto di Chianina</i>	€ 9,00 hg
<i>Grigliata mista (Sals., quaglia, agnello, maiale)+manzo</i>	€ 12,00 pz(+€ 7)
<i>Agnello</i>	€ 12,00 pz
<i>Quaglia o Salsicce o Pollo</i>	€ 10,00 pz
<i>Lonza</i>	€ 12,00
<i>Selvaggina (secondo periodo stagionale)</i>	Q.M

Allergeni: Alcune pietanze potrebbero contenere elementi allergenici, si prega di rivolgersi al personale di sala ed informarlo su questo.

Alcune proposte della cucina possono non essere disponibili

A volte proponiamo anche qualche secondo dal reparto "Salumeria"

Durante il corso dell'anno qualche carne potrebbe non essere disponibile per problemi di mercato

Il servizio dolce, vino e spumante portato da fuori costa il 10% sul conto totale

Legenda: hg=etto, pz=porzione (Aggiornato 14/09/2022)

Secondi Piatti (Proposti dalla cucina)

<i>Entrecote al pepe</i>	€ 8,00 hg
<i>Filetto al pepe</i>	€ 9,20 hg
<i>Tagliata all'aceto balsamico</i>	€ 8,00 hg
<i>Tagliata rucola e parmigiano</i>	€ 8,00 hg
<i>Entrecote al vino rosso</i>	€ 8,00 hg
<i>Brasato di manzo al Piediroso</i>	€ 15,00 pz
<i>Vitello Taglio Frenched Rack al Forno</i>	€ 7,00 hg
<i>Maiale allo scalogno bruciato</i>	€ 15,00 pz
<i>Lonza di maiale con "Pupaccelle"</i>	€ 15,00 pz
<i>Scaloppina</i>	€ 14,00 pz
<i>Cotoletta con patate fritte</i>	€ 12,00 pz
<i>Baccalà in "Tortiera"</i>	€ 16,00 pz
<i>Baccalà fritto</i>	€ 16,00 pz
<i>Hamburger (carni del mondo)</i>	€ 18,00 pz
<i>Scamorza ripiena</i>	€ 12,00 pz

Allergeni: Alcune pietanze potrebbero contenere elementi allergenici, si prega di rivolgersi al personale di sala ed informarlo su questo.

Alcune proposte della cucina possono non essere disponibili

A volte proponiamo anche qualche secondo dal reparto "Salumeria"

Durante il corso dell'anno qualche carne potrebbe non essere disponibile per problemi di mercato

Il servizio dolce, vino e spumante portato da fuori costa il 10% sul conto totale

Legenda: hg=etto, pz=porzione (Aggiornato 14/09/2022)

Contorni

<i>Insalata mista singola</i>	<i>€3,00</i>
<i>Patata fritta singola</i>	<i>€4,00</i>
<i>Patata fritta (vassoio centrale per 4 persone)</i>	<i>€11,00</i>
<i>Patata al forno (vassoio centrale per 4 persone)</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Patata al forno</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Preparati quotidiani</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Porcini (solo periodo freschi)</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Ovoli (solo periodo freschi)</i>	<i>€ 12,00</i>

Allergeni: Alcune pietanze potrebbero contenere elementi allergenici, si prega di rivolgersi al personale di sala ed informarlo su questo.

Alcune proposte della cucina possono non essere disponibili

A volte proponiamo anche qualche secondo dal reparto "Salumeria"

Durante il corso dell'anno qualche carne potrebbe non essere disponibile per problemi di mercato

Il servizio dolce, vino e spumante portato da fuori costa il 10% sul conto totale

Legenda: hg=etto, pz=porzione (Aggiornato 14/09/2022)

Formaggi

<i>Formaggi junior</i>	€ 12,00
<i>Formaggi Senio</i>	€ 24,00

Dessert

<i>Frutta di stagione</i>	€ 5,00
<i>Cioccolato caldo in crosta, con sbrisolona alle mandorle</i>	€8,00
<i>Millefoglie di crema alla vaniglia bourbon e amarena</i>	€8,00
<i>Torrone ghiacciato con pinoli sabbiati e canditi al rhum</i>	€8,00
<i>Crema caramellata allo zucchero di canna con lingua di gatto</i>	€7,00
<i>Dessert "Day"</i>	€ 7,00
<i>Pasticceria secca</i>	€ 5,00
<i>Assaggio di Dessert (3 pezzi a scelta)</i>	€ 10,00

*Allergeni: Alcune pietanze potrebbero contenere elementi allergenici, si prega di rivolgersi al personale di sala ed informarlo su questo.
Alcune proposte della cucina possono non essere disponibili
A volte proponiamo anche qualche secondo dal reparto "Salumeria"
Durante il corso dell'anno qualche carne potrebbe non essere disponibile per problemi di mercato
Il servizio dolce, vino e spumante portato da fuori costa il 10% sul conto totale
Legenda: hg=etto, pz=porzione (Aggiornato 14/09/2022)*

I Nostri Fornitori

Verdure e ortaggi (La Tenuta del Campiglione di B.s srl)

Le Carni del Campiglione Srl

Macelleria Di Francia Carni Srl

- Pozzuoli (NA)

Fontanella group carni

Metro Italia Spa - Pozzuoli

La mia carni srl

A.s naturacarni srl

Allevatore Di Rubbio Cosimo

Allevatore Aprea Gennaro

Allevatrice Balestrieri Liliana

Bervino Primo carni

Caseificio Fratelli Schiavone

Pozzuoli (NA)

Bufala ABC vitulazio (ce)

Collino latticini – Napoli

Oleificio Filiera Molisana-

Larino (CB)

La Compagnia della Qualità -

Napoli

Biosapori - Casacalenda (CB)

Distilleria Magnoberta

D.M.A. service caffè

Prosciuttificio D’Osvaldo-

Cormons

Formaggi il tagliere

Il prosciutto di Uros Klinec

Acetificio Andrea Milano Srl

Az. Agr. Giovanni Russo-La

Rosina

Bibite Coppola srl

Piante e fiori Sime Gargen

(quarto Na)

Associazione latte nobile dell’

appennino Campano

Prodotti per pasticceria le

delizie di Catuogno Raffaele

(Quarto NA)

*Allergeni: Alcune pietanze potrebbero contenere elementi allergenici,
si prega di rivolgersi al personale di sala ed informarlo su questo.*

Alcune proposte della cucina possono non essere disponibili

A volte proponiamo anche qualche secondo dal reparto “Salumeria”

Durante il corso dell’anno qualche carne potrebbe non essere disponibile per problemi di mercato

Il servizio dolce, vino e spumante portato da fuori costa il 10% sul conto totale

Legenda: hg=etto, pz=porzione (Aggiornato 14/09/2022)



English menu translated with google translator sorry for translation errors.

Appetizers

Our appetizer consists of seven tastings that change periodically according to the season and the availability of the product itself.

Within the aforementioned appetizer there will almost always be cold cuts, dairy products and some courses from the past.

The price for the entire tasting per person is € 15.00

When is the period:

Red chop € 15.00

All dishes will be explained to you from time to time

The oil used for cooking and frying is extra virgin olive oil

Butchery

Spanish ham € 16.00

Parma Ham and Mozzarella € 12.00

Tasting of Grossoni Ham € 18.00

Bigger junior salami platter € 15.00 + (€ 5.00)

Bigger Senior salami platter € 30.00 + (€ 10.00)

Medium Buffalo Mozzarella € 7.00

Big Buffalo Mozzarella € 13.00

Vegetables with extra virgin olive oil € 7.00

Beef Tartar (of raw meat) € 15.00

Beef Carpaccio (of raw meat) € 15.00

Allergenic: Some dishes may contain allergenic elements, please contact the dining room staff and inform them about this.

Some proposals of the kitchen may not be available

Sometimes we also offer a few seconds from the "Delicatessen" department

During the course of the year, some meat may not be available due to market problems

The sweet service, wine and sparkling wine brought from outside costs 10% of the total bill

Legend: hg = hectogram, pcs = portion (Updated 14/09/2022)

"Al Camino" Theater

***In winter: in the evening inside the "Main Hall"
there is an ember on the coals
and a meat counter with daily proposals.***

***In the summer: we move "In the Garden" with embers.
We suggest for your enjoyment:
"Meat Tasting"***

First dishes

Paccheri alla "Genovese" € 10.00

***... our first courses menu is not so meager, it's just that we have
realized over the years that the "Genovese" is the only
"untouchable" dish, so the rest of the first courses depend on
the season and tradition.***

***For the cost we will try to keep the same as above, but ...
when you can't !!!!!!! Can not be done.***

Double tasting (Min. 2 pers.)

Each € 13.00

Triple tasting (Min. 2 pers.)

Each € 18.00

***Allergenic: Some dishes may contain allergenic elements,
please contact the dining room staff and inform them about this.***

Some proposals of the kitchen may not be available

Sometimes we also offer a few seconds from the "Delicatessen" department

During the course of the year, some meat may not be available due to market problems

***The sweet service, wine and sparkling wine brought from outside costs 10% of the total
bill***

Legend: hg = hectogram, pcs = portion (Updated 14/09/2022)

Second Courses (Offered from the grill)

** For particular meats and maturings, prices are visible on the tags in the meats showcase.*

The meat must be sold by weight or by portion, it will be specified on each item, our meat is served with a minimum maturation of 35 days.

Wagyu Beef (Price based on market price)

Wagyu Kobe Beef (Price based on market price)

Bison €10.00 hg

Bavarian (beef or steak) € 7.00 hg

Irish (beef or steak) € 6.00 hg

Danish (beef or steak) € 7.00 hg

Chianina (beef or steak) € 8.00 hg

Marchigiana (beef or steak) € 7.50 hg

Frisona (beef or steak) € 7.00 hg

Prussian (beef or steak) € 7.50 hg

Costata Farm Selection: -55/60 Maturation days € 8.00 hg

Costata Farm Selection: 60/90 Days of Maturation € 9.00 hg

Entrecote Black Angus "Premium quality Kentuchy" € 9.00 hg

Entrecote Irish or Argentine € 8.00 hg

Entrecote Uruguay € 8.00 hg

Fillet € 9.00 hg

Chianina fillet € 9.00 hg

Mixed grill (Sauce, quail, lamb, pork) + beef € 12.00 pcs (+ € 7)

Lamb € 12.00 pcs

Quail or Sausages or Chicken € 10.00 pcs

Loin pork € 12.00

Game (according to seasonal period) Q .MSecondi

Allergenic: Some dishes may contain allergenic elements, please contact the dining room staff and inform them about this.

Some proposals of the kitchen may not be available

Sometimes we also offer a few seconds from the "Delicatessen" department

During the course of the year, some meat may not be available due to market problems

The sweet service, wine and sparkling wine brought from outside costs 10% of the total bill

Legend: hg = hectogram, pcs = portion (Updated 14/09/2022)

Dishes (Offered by the kitchen)

<i>Entrecote with pepper</i>	€ 8.00 hg
<i>Fillet with pepper</i>	€ 9.20 hg
<i>Sliced with balsamic vinegar</i>	€ 8.00 hg
<i>Sliced rocket and parmesan</i>	€ 8.00 hg
<i>Entrecote with red wine</i>	€ 8.00 hg
<i>Braised beef with Piediroso</i>	€ 15.00 pcs
<i>Baked Frenched Rack Veal</i>	€ 7.00 hg
<i>Pork with burnt shallot</i>	€ 15.00 pcs
<i>Pork loin with "Pupacelle"</i>	€ 15.00 pcs
<i>Escalope</i>	€ 14.00 pcs
<i>Cutlet with fried potatoes</i>	€ 12.00 pcs
<i>Cod in "Tortiera"</i>	€ 16.00 pcs
<i>Fried cod</i>	€ 16.00 pcs
<i>Hamburger (meats of the world)</i>	€ 18.00 pcs
<i>Stuffed scamorza cheese</i>	€ 12.00 pcs

*Allergenic: Some dishes may contain allergenic elements,
please contact the dining room staff and inform them about this.*

Some proposals of the kitchen may not be available

Sometimes we also offer a few seconds from the "Delicatessen" department

During the course of the year, some meat may not be available due to market problems

The sweet service, wine and sparkling wine brought from outside costs 10% of the total bill

Legend: hg = hectogram, pcs = portion (Updated 14/09/2022)

Side Dishes

<i>Single mixed salad</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Single fried potato</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Fried potato (central tray for 4 people)</i>	<i>€ 11.00</i>
<i>Baked potato (central tray for 4 people)</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Baked potato</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Daily preparations</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Porcini mushrooms (fresh only)</i>	<i>€ 11.00</i>
<i>Ovoli (fresh period only)</i>	<i>€ 12.00</i>

*Allergenic: Some dishes may contain allergenic elements,
please contact the dining room staff and inform them about this.*

Some proposals of the kitchen may not be available

Sometimes we also offer a few seconds from the "Delicatessen" department

During the course of the year, some meat may not be available due to market problems

The sweet service, wine and sparkling wine brought from outside costs 10% of the total bill

Legend: hg = hectogram, pcs = portion (Updated 14/09/2022)

Cheeses

Junior cheeses € 12.00

Senio cheeses € 24.00

Dessert

Seasonal fruit € 5.00

Hot chocolate in crust, with almond sbrisolona € 8.00

Millefeuille of bourbon vanilla cream and black cherry € 8.00

Iced nougat with sandblasted pine nuts and rum candied fruit € 8.00

Brown sugar caramelized cream with cat's tongue € 7.00

"Day" dessert € 7.00

Dry pastries € 5.00

Tasting of Dessert (3 pieces of your choice) € 10.00

*Allergenic: Some dishes may contain allergenic elements,
please contact the dining room staff and inform them about this.*

Some proposals of the kitchen may not be available

Sometimes we also offer a few seconds from the "Delicatessen" department

During the course of the year, some meat may not be available due to market problems

The sweet service, wine and sparkling wine brought from outside costs 10% of the total bill

Legend: hg = hectogram, pcs = portion (Updated 14/09/2022)

I Nostri Fornitori

Verdure e ortaggi (La Tenuta del Campiglione di B.s srl)

Macelleria Di Francia Carni Srl - Pozzuoli (NA)

Fontanella group carni

Metro Italia Spa - Pozzuoli

La mia carni srl

A.s naturacarni srl

Allevatore Di Rubbio Cosimo

Allevatore Aprea Gennaro

Allevatrice Balestrieri Liliana

Bervino Primo carni

Caseificio Fratelli Schiavone

Pozzuoli (NA)

Bufala ABC vitulazio (ce)

Collino latticini – Napoli

Oleificio Filiera Molisana-

Larino (CB)

La Compagnia della Qualità -

Napoli Biosapori - Casacalenda

(CB)

Le Carni del Campiglione Srl

Distilleria Magnoberta

D.M.A. service caffè

Prosciuttificio D'Oswaldo-

Cormons

Formaggi il tagliere

Il prosciutto di Uros Klinec

Acetificio Andrea Milano Srl

Az. Agr. Giovanni Russo-La

Rosina

Bibite Coppola srl

Piante e fiori Sime Gargen

(quarto Na)

Associazione latte nobile dell'

appennino Campano

Prodotti per pasticceria le

delizie di Catuogno Raffaele

(Quarto NA)

Allergenic: Some dishes may contain allergenic elements, please contact the dining room staff and inform them about this.

Some proposals of the kitchen may not be available

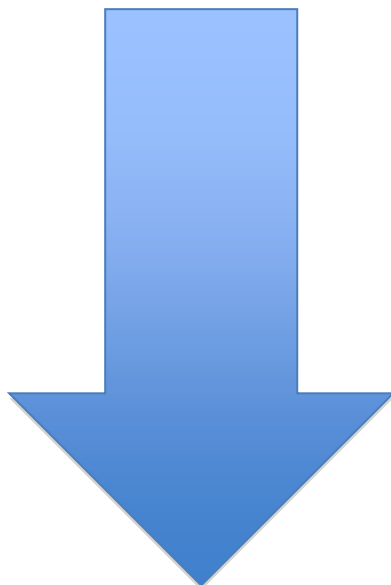
Sometimes we also offer a few seconds from the "Delicatessen" department

During the course of the year, some meat may not be available due to market problems

The sweet service, wine and sparkling wine brought from outside costs 10% of the total bill

Legend: hg = hectogram, pcs = portion (Updated 14/09/2022)

Libro degli allergeni



*Allergenic: Some dishes may contain allergenic elements,
please contact the dining room staff and inform them about this.
Some proposals of the kitchen may not be available
Sometimes we also offer a few seconds from the "Delicatessen" department
During the course of the year, some meat may not be available due to market problems
The sweet service, wine and sparkling wine brought from outside costs 10% of the total
bill
Legend: hg = hectogram, pcs = portion (Updated 14/09/2022)*