

Antipasti

€ 15,00

Triglia ripiena di Ciaulicello, fondo di triglia, stracciatella e crumble al limone

Ricciola marinata, estratto di melograno, rafano e nasturzio

Mantecato di baccalà, papaccelle e cavolfiore

“Uovo d’Oro”, funghi, castagne e caffè

Battuto di Bufalo, affumicato, quinoa e blu di bufala

Animella, nocciole e scalogno

Primi piatti

€ 15,00

Pasta mista con polpo, spuma di patate, olive, pomodoro affumicato,

salsa di prezzemolo ed olio al peperoncino

Risotto con gamberi e limone sotto sale

Linguina con alghe e lupini

Pappardelle al ragù di soffritto pecorino Irpino e tartufo

Bottoni ripieni di coniglio alla cacciatora

Secondi Piatti

€ 18,00

Spigola, salanghina e carciofi

Pancetta di maialino con papaccelle

Millefoglie di cernia con scarole, olio alle olive nere di Gaeta e granella di mandorle

Baccalà, pomodoro e olive disidratate

A nostro agnello

Medaglione di faraona con il suo prosciutto “Homemade”

Degustazione

Stuzzichino

Un Antipasto

Un Primo

Un Secondo

Piccola Pasticceria

€ 40,00

Con abbinamento vini

€ 60,00

Degustazione

Stuzzichino

Due Antipasti

Un Primo

Un Secondo

Dolci

€ 45,00

Con abbinamento vini

€ 70,00

Degustazione

Stuzzichino

Tre Antipasti

Un Primo

Un Secondo

Dolci

€ 50,00

Con abbinamento vini

€ 80,00

*Per il menù degustazione
è richiesta la partecipazione
di tutto il tavolo*

Ristorante il papavero

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale del servizio.
Gli alimenti come carne e pesci da noi acquistati freschi, per ragione di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20° conforme alla prescrizione del Reg.(CE) 853/2004, allegato III, Sez.VII, Capitolo 3

Espresso € 2,50

Ristorante il papavero

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale del servizio.
Gli alimenti come carne e pesci da noi acquistati freschi, per ragione di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20° conforme alla prescrizione del Reg.(CE) 853/2004,allegato III, Sez.VII, Capitolo 3

Espresso € 2,50

Ristorante il papavero

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale del servizio. Gli alimenti come carne e pesci da noi acquistati freschi, per ragione di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20° conforme alla prescrizione del Reg.(CE) 853/2004,allegato III, Sez.VII, Capitolo 3.