

Le Cantine dei Petrone

MENÙ

Il ristorante "Le Cantine dei Petrone", stagionalmente ricerca e propone alcune ricette della consuetudine del territorio. Queste ricette vengono proposte integralmente, come da tradizione, oppure rivisitate, sempre però nell'intento di gustare e capire le radici dei nostri sapori.

Allergeni

ANTIPASTI

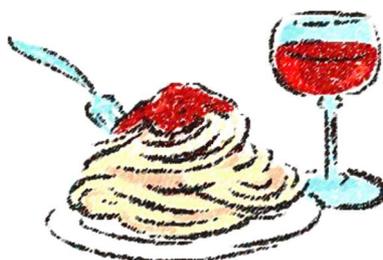


- | | | |
|------|--|--------|
| 1387 | Degustazione di antipasti *
<i>6 varietà</i> | € 9,00 |
| 17 | Cuoppo di fritturine sfiziose *
<i>Selezione di fritti del giorno</i> | € 9,00 |
| 78 | Tagliere freddo
<i>Salumi e formaggi della nostra selezione</i> | € 9,00 |
| 1 | Fantasia di Bruschette
<i>3 bruschette</i> | € 5,00 |
| 17 | Fiore di zucca ripieno ^S
<i>3 pezzi</i> | € 5,00 |



I PRIMI

- | | | |
|------|---|---------|
| 1478 |  Primi stagionali con pasta fresca (variano quotidianamente) * | € 10,00 |
| 1 |  Pennette al sugo | € 7,00 |



* Preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

^S Prodotto stagionale

Pane e coperto
€ 1,50

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti

LA CARNE**Entrecote**

Entrecote della nostra selezione ad alta marezatura presenta lievi venature di grasso dal gusto delicato

- entrecote alla griglia con un filo di extra vergine **€ 20,00**

Fiorentina di Manzetta

Allevata nella regione del Mazury (detta dei mille laghi), questa particolare razza, di provenienza tedesca (Holdstein, manto bianco pezzato nero), vive allo stato brado ed è contraddistinta da una accentuata marezatura. Ha un gusto marcato, impreziosito da aromi del pascolo.

- taglio fiorentina alla griglia **al Kg € 45,00**

Chuck Roll

Chuck Roll della nostra selezione ad alta marezatura. Deciso nel gusto presenta una trama estremamente fitta di lievi venature di grasso.

- chuck roll alla griglia, tagliato con un filo di extra vergine **€ 18,00**
- chuck roll alla griglia, tagliato su letto di rucola con scaglie di grana DOP **€ 20,00**

Grigliata mista

Selezione delle nostre migliori carni cotte al calore diretto della griglia

- salsiccia, tracchia e chuck roll **€ 18,00**

Maiale

Nostra selezione da allevamento italiano

- salsiccia alla contadina (grigliata con rucola, pomodorini e scaglie di grana) **€ 10,00**
- salsiccia alla griglia **€ 8,00**
- misto alla griglia (salsiccia e tracchia) **€ 12,00**

Ribs in salsa barbeque

- 10** *Cotta in bassa temperatura ** **€ 18,00**

Stinco di maiale alla birra

- 10** *Cotta in bassa temperatura ** **€ 18,00**

4 Guancia di manzo

- Cotta in bassa temperatura ** **€ 18,00**

Gamberoni alla griglia *

€ 16,00

*Tutti i secondi vengono serviti accompagnati con patatine fritte **

14

Per i più piccoli

- Straccetti di pollo impallati fatti in casa accompagnati da patatine fritte ** **€ 9,00**

* Preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

Pane e coperto
€ 1,50

Allergeni **CONTORNI**

Patate fritte

- Classiche * € 4,00
- Casalighe * € 4,00
- Friesè * € 4,00

Insalatina dell'orto € 4,00

1 5 7 8 Preparati di stagione (secondo disponibilità) € 4,00

DOLCI

1 3 5 8 Tartufo gelato
*Della tradizione artigiana napoletana ** € 4,00

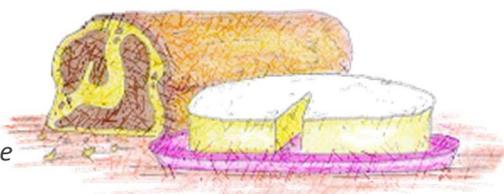
3 7 Tiramisù * € 4,00

Dolci

Preparati artigianalmente dalla padrona di casa

- 1 3 5 7 8** • Cheesecake € 4,00
- 1 3 7 8** • Nutellotta € 4,00
- 3 7 8** • Caprese delle Cantine € 4,00
- 1 3 5 7 8** • Dolce del giorno (chiedi al cameriere) € 4,00

* Preparati con materia prima
Congelata o surgelata all'origine



Pane e coperto
€ 1,50

MENU' DEGUSTAZIONE (tranne domenica e festivi)

**PERCORSI DI GUSTO AD UN PREZZO SPECIALE
CHE INCLUDONO COPERTO E SERVIZIO**

MENU' DEGUSTAZIONE *

€ 28,00

Un antipasto caldo o freddo a scelta tra:

- *Degustazione di antipasti del giorno **
- *Cuoppo di fritturine sfiziose*
- *Tagliere salumi e formaggi della nostra selezione*

*Un primo a scelta tra i primi del giorno **

*Misto maiale alla griglia accompagnato da contorno **

Dolce del giorno

Incluso Acqua liscia o frizzante trattata secondo DM 25/12

Vino, birra e bibite gassate alla carta

DIFFERENZE SU MENU' DEGUSTAZIONE (verificare disponibilità col cameriere) + € 7,00

Tris alla griglia (salsiccia, tracchia e tocchetto di angus)

Tagliata di angus alla griglia con rucola e scaglie di grana

Entrecote nostra selezione alta marezzatura

*Ribs in salsa barbeque cotta in bassa temperatura **

*Stinco di maiale alla birra **

*Guancia di manzo cotta in bassa temperatura **

MENU' BIMBO *

*Pennetta al pomodoro + straccetti di petto di pollo con patatine * + nutellotta* **€ 15,00**

*Pennetta al pomodoro o straccetti di pollo con patatine * + nutellotta* **€ 10,00**

Incluso acqua liscia o frizzante trattata secondo DM 25/12

Bibite gassate alla carta

Per i menù condivisi sarà applicato il coperto di € 1,50 alla seconda persona

** Preparati con materia prima congelata
o surgelata all'origine*

**Pane e coperto
Incluso**

MENU' DEGUSTAZIONE (tranne domenica e festivi)

**PERCORSI DI GUSTO AD UN PREZZO SPECIALE
CHE INCLUDONO COPERTO E SERVIZIO**

ANTIPASTO

Un antipasto caldo o freddo a scelta tra

*Degustazione di antipasti del giorno **

Cuoppo di fritturine sfiziose

Tagliere salumi e formaggi della nostra selezione

SECONDO a scelta tra

DALLA GRIGLIA

Fiorentina (per 2 persone) minimo 1kg

Entrecote 250gr

Tagliata rucola grana 300gr

Tris alla griglia 300gr

DAL FORNO

*Ribs in salsa Barbeque **

*Stinco di Maiale alla birra **

*Guancia di Manzo **

Accompagnato da patate fritte casalinghe *

*Dolce del giorno **

Incluso Acqua liscia o frizzante trattata secondo DM 25/12 **€ 30,00 per persona**

Vino, birra e bibite gassate alla carta

Per i menù condivisi sarà applicato il coperto di € 1,50 alla seconda persona

** Preparati con materia prima congelata
o surgelata all'origine*

**Pane e coperto
Incluso**

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti
[Per il dettaglio degli allergeni contenuti si rimanda alle singole portate elencate nelle pagine precedenti](#)

ACQUA

Lete 1 lt	€ 1,50
Prata 1 lt	€ 1,50

BIBITE GASSATE

Pepsi 1,5 lt	€ 3,00
CocaCola 33 cl	€ 1,50
CocaCola Zero 33 cl	€ 1,50
Fanta 33 cl	€ 1,50

BIRRE

Peroni 66 cl	€ 3,00
Icnusa non filtrata 50 cl	€ 4,00

BIRRE ALLA SPINA

Poretti 4 luppoli	
• Boccale 0,2 lt	€ 3,50
• Boccale 0,4 lt	€ 6,00



Pane e coperto
€ 1,50

VINI – ROSSI

ABRUZZO

Predella

Montepulciano DOC – 2019 € 8,00

CAMPANIA

Amarano

Principe Lagonessa – Taurasi DOCG – 2012 € 40,00

Malambruno – Irpinia Campi Taurasini DOC – 2014 € 20,00

Cantine Federiciane

Gragnano DOP – 2021 € 13,00

Piedirosso DOP – 2020 € 13,00

Faudi di San Gregorio

Rubrato – Aglianico DOC – 2019 € 13,00

La Guardiense

Cantone – Piedirosso DOP – 2011 € 20,00

Quid Rosso – Barbera Frizzante IGT € 13,00

Villa Matilde

Falerno del Massico Rosso DOC – 2017 € 20,00

Vinicola del Sannio

Aglianico IGP € 9,00

PUGLIA

Paololeo

Salice salentino IGP – 2016 € 13,00

Orfeo - Negroamaro Puglia IGP – 2017 € 18,00

TOSCANA

Banfi

Chianti Classico DOCG €18,00

SICILIA

Molino a Vento

Nerello mascalese IGP – 2018 € 10,00

Syrah IGP – 2018 € 10,00

Tenute Orestyadi

Frappato IGP – 2016 € 13,00

Pane e coperto
€ 1,50

VINI – BIANCHI

ABRUZZO

Predella

Trebbiano DOC – 2020 € 8,00

CAMPANIA

Anno Domini 1590

Greco di Tufo DOCG – 2016 € 17,00

Contine Olivella

Lacryma Christi Bianco del Vesuvio DOC – 2020 € 20,00

Faudi di San Gregorio

Greco di Tufo DOCG – 2020 € 17,00

La Guardiense

Quid – Falanghina Frizzante IGT € 14,00

Vinicola del Sannio

Falanghina IGP € 9,00

VENETO

Ca Ernesto

Millesimato Extra Dry € 10,00

TreVenezie

Chardonnay € 9,00

Villa Degli Olmi

Corte dei Rovi Millesimato € 10,00

Pane e coperto
€ 1,50

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 " substances or products causing allergies or intolerances "

1	Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	8	Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
2	Crustaceans and products based on shellfish	9	Celery and products based on celery
3	Eggs and by-products	10	Mustard and mustard-based products
4	Fish and products based on fish	11	Sesame seeds and sesame seeds-based products
5	Peanuts and peanut-based products	12	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
6	Soy and soy-based products	13	Lupine and lupine-based products
7	Milk and dairy products (lactose included)	14	Molluscs and products based on molluscs

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.