

LA CANTINA WINERY

Le Bollicine Sparkling Wine

Salvatore Martusciello – Campania €25,00
TRENTAPIOLI Asprinio d'Aversa Spumante DOC met. martinotti Brut 2022 (Asprinio d'Aversa)

San Salvatore – Campania €40,00
GIOI Spumante met. classico Brut Rosè (Aglianico)

Cantavitae – Campania €23,00
KRATERE Spumante met. martinotti Brut (Falanghina)

Tenuta San Francesco – Campania €39,00
ALTA COSTA Spumante Brut met. classico (Biancavita-Biancatenera)

I Bianchi della Nostra Regione

Antonio Mazzella – Campania €25,00
FORASTERA Ischia DOC 2022 (Forastera 85%, uva Rilla, Cacamasca 15%)

Tenuta San Francesco – Campania €22,00
TRAMONTI COSTA D'AMALFI DOC 2022 (Falanghina – Biancolella - Pepella)

Masseria del Carmine Maggiore 1817 – Campania €22,00
FALANGHINA dei Campi Flegrei DOC 2022 (Falanghina)

Salvatore Martusciello – Campania €25,00
SETTEVULCANI Falanghina dei Campi Flegrei DOC 2022 (Falanghina)

Cantavitae – Campania €23,00
KAIROS Falanghina dei Campi Flegrei DOC 2022 (Falanghina)

Contrada Salandra – Campania €26,00
FALANGHINA dei Campi Flegrei DOC 2022 (Falanghina)

Cantine Astroni – Campania €25,00
COLLE IMPERATRICE Falanghina dei Campi Flegrei DOC 2020 (Falanghina)

Ciro Picariello – Campania €35,00
FIANO di Avellino DOCG 2022 (Fiano)

Masseria Campito – Campania €25,00
ATELLANUM Asprinio d'Aversa DOC 2022 (Asprinio)

Luigi Maffini – Campania €30,00
KRATOS Fiano del Cilento DOC 2021 (Fiano)

I Bianchi d'Italia

Az. Agr. Le Battistelle – Veneto €25,00
BATTISTELLE Soave Classico DOC 2022 (Garganega)

Cantina di Caldaro – Alto Adige €28,00
SAUVIGNON DOC 2022 (Sauvignon Blanc)
K-WHITE IGT 2022 (Pinot-Chardonnay- Sauvignon)

I Rossi della Nostra Regione

Molettieri – Campania €40,00
CINQUE QUERCE Aglianico Irpinia DOC 2018 (Aglianico)

Benito Ferrara – Campania €50,00
VIGNA QUATTRO CONFINI Taurasi DOCG 2021 (Aglianico di Taurasi)

San Salvatore – Campania €28,00
JUNGANO Paestun IGP 2020 (Aglianico)

Masseria del Carmine Maggiore 1817 – Campania €22,00
PIEDIROSSO dei Campi Flegrei DOC 2022 (Piedirosso)

Agnanum – Campania €24,00
PIEDIROSSO dei Campi Flegrei DOC 2022 (Piedirosso)

Salvatore Martusciello – Campania €25,00
SETTEVULCANI Piedirosso dei Campi Flegrei DOC 2021 (Piedirosso)

Cantavitae – Campania €18,00
PIEDIROSSO dei Campi Flegrei DOC 2021 (Piedirosso)

I Rossi d'Italia

Masi – Veneto €60,00
COSTASERA Amarone della Valpolicella DOCG 2027 (Corvina – Rondinella - Molinara)

BONACOSTA Valpolicella Classico Doc 2021 (Corvina – Rondinella – Molinara) €45,00

Elena Walch – Trentino Alto Adige €40,00
MERLOT Alto Adige DOC 2021 (Merlot)

Fattoria La Valentina – Abruzzo €35,00
SPELT Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC 2018 (Montepulciano)

Cantina Borgogno – Piemonte €50,00
NO NAME Langhe Nebbiolo DOC 2019 (Nebbiolo)

Fattoria Le Pupille – Toscana €35,00
MORELLINO DI SCANSANO DOC 2019 (Sangiovese – Ciliegiolo - Alicante)

I Rosati

Cantavitae – Campania €20,00
PIETRAFINE Rosato Campi Flegrei rosato IGP 2021 (Piedirosso)

Decugano dei Barbi – Umbria €25,00
TRAMONTO D'ESTATE Umbria Rosato IGT 2021 (Grenache)

Champagne

Bruno Paillard – (Reims) Francia €120,00
CHAMPAGNE extra brut premier cuvée 2021 (22% Pinot Meunier, 33% Chardonnay, 45% Pinot Noir)

Charle Taurence – (Reims) Francia €80,00
CHAMPAGNE brut reserve 2019 (Pinot Noir)

Lanson – (Reims) Francia €100,00
CHAMPAGNE LE BLACK LABEL brut 2016 (Pinot Nero 50%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 15%)



1817

MASSERIA
del Carmine Maggiore



1817

MASSERIA

del Carmine Maggiore

Masseria del Carmine Maggiore 1817 custodisce e tutela secolari tradizioni del territorio flegreo. Qui, già nel XVII secolo i frati Carmelitani della Basilica del Carmine Maggiore avviarono fiorenti colture orticole, frutteti e una significativa produzione di vino da vitigni autoctoni riscoperti e nuovamente valorizzati solo di recente.

Masseria del Carmine Maggiore 1817 offre ai propri ospiti un'esperienza immersiva nella storia, nel paesaggio bucolico, nei profumi e nei sapori delle eccellenze DOP e DOC della Campania.

Le camere sono dotate di ogni comfort e curate nei minimi dettagli, per garantire un soggiorno sereno e romantico, al riparo dalla confusione cittadina ma a due passi dalla fantasmagoria di Napoli.

Antipasti Starters

Carpaccio di Frisona marinato in Piediroso DOC €16
Carpaccio of Frisona beef marinated in Piediroso DOC

Polpettine di Marchigiana €15
in cremolata di mela Annurca IGP
Marchigiana meatballs in Annurca apple cream sauce

Tris di tartare di marchigiana €18
con capperi di Pantelleria ed erbetta cipollina; Avocado e lime; Marmellata e polvere di caffè
Trio of Marchigiana tartare with Pantelleria capers and chives; Avocado and lime; jam and coffee powder

Il Giardino della Masseria (per 2 persone) €45
La nostra degustazione di antipasti con verdure spezie e confettura della nostra terra: spiedino rustico, polpette di maialino nero affumicato e salsa di mortadella di bufala, parmigiana di melanzane, i nostri salumi e i formaggi dei nostri bovini.
(for 2 persons) rustic skever, smoked black pig meatballs and buffalo mortadella sauce, our own cured meats and cheeses from our cattle.

Il Sommelier consiglia: Piediroso della Masseria

Primi Pasta

Paccheri alla genovese €16
Paccheri Genovese style (with onion cream)

Ziti spezzati al ragù Napoletano €16
Ziti with Neapolitan Ragù

Pappardelle ai funghi porcini €16
Pappardelle with porcini mushrooms

Secondi Main Courses

Tagliata di Marchigiana €20
servita con cips di rucola, pomodorini lampadina, scaglie di provolone del Monaco IGP
Sliced of Marchigiana beef served with chips of rucola, bulb tomatoes, flakes of provolone del Monaco IGP

Bistecca di Pollo giallo alla brace allevato a terra, €17
servito con insalata di pomodoro cannellino
Grilled yellow chicken steak with cannellini tomatoes salad

Costatella di maialino nero Casertano €18
servita con cips di patate e zucchine della Masseria
Caserta Black pork rib served with potatoes chips and courgette

La stalla della Masseria (per 2 persone) €60
Degustazione di carni scelte: tagliata di Marchigiana, costoletta di nero Casertano affumicata in ciliegio e faggio, salsiccia fior di sale a punta di coltello e pollo giallo allevato a terra, coniglio Flegreo, grigliati con i profumi della tradizione e serviti con patate BIO della Masseria
(for 2 persons) Meat tasting: sliced of Marchigiana beef, Caserta black pork rib smoked in cherry and beech trees, fleur de sel sausage and yellow chicken, Phlegrean's rabbit, grilled with traditional aromas, served with potatoes BIO from the Masseria
Il Sommelier consiglia: Cinque Querce, Aglianico

Contorni Side Dishes

Verdure del nostro orto *Our seasonal vegetables* €5
Patate di Paolo il Contatino *Paolo the Farmer Potatoes* €5
Insalata mista croccante *Crunchy mixed Salad* €5

Dolci Dessert

Millefoglie di nonna Elvira *Elvira millefeuille* €7
Crema pasticceria e amarena della Masseria
Pastry cream and black cherry from the farm

Ricordi dello chef *Chef's mood dessert* €7
Mousse di bufala, crumble al cacao, confettura e germogli
Bufala mousse with cocoa crumble, jam and sprouts

Tortino al cioccolato *Cake with choco warm heart* €5

Frutta fresca di stagione *Seasonal fresh fruit* €5

Bevande Beverages

Acqua *Water* €3
Coca Cola €3
Vino al calice *Glass of Wine* €5
Caffè *Coffee* €2
Cappuccino €3

LATTOSIO GLUTINE SEDANO UOVA

Coperto e Servizio *Cover and Service* €3