



1817



MASSERIA  
*del Carmine Maggiore*

A TAVOLA

[masseriadelcarminemaggiore.com](http://masseriadelcarminemaggiore.com)

# A TAVOLA

## BEVANDE BEVERAGES

Acqua <i>Water</i>	3 €
Coca Cola	3 €
Vino al calice <i>Glass of Wine</i>	8 €
Caffè <i>Coffee</i>	2 €
Cappuccino	3 €




## ANTIPASTI STARTERS

**Carpaccio di Frisona** marinato in Piediroso DOC 18 €  
*Carpaccio of Frisona beef marinated in Piediroso DOC*

**Polpettine di Marchigiana**    17 €  
in cremolata di mela Annurca IGP  
*Marchigiana meatballs in Annurca apple cream sauce*

**Polenta** con Salsicce e Friarielli 18 €  
*Polenta with Sausages and Friarielli*

**Tartare di marchigiana** 20 €  
servita con marmellata e polvere di caffè  
*Tartar of marchigiana served with jam and coffee powder*

**Il Giardino della Masseria** (per 2 persone)     55 €  
Il nostro tagliere di antipasti con i nostri salumi e i formaggi dei nostri bovini con verdure spezie e confettura della nostra terra oltre alle sfizioserie preparate dallo chef  
*(for 2 persons) Our hors d'oeuvres board with our cured meats and cheeses from our cattle with vegetables spices and jam from our land as well as delicacies prepared by the chef*  
**Il Sommelier consiglia: Piediroso Monte S. Angelo a Corvara**

## PRIMI PASTA

**Paccheri alla genovese**  20 €  
*Paccheri Genovese stylae (with onion cream)*

**Ziti spezzati al ragù Napoletano**  19 €  
*Ziti with Neapolitan Ragù*

**Pappardelle ai funghi porcini**  21 €  
*Pappardelle with porcini mushrooms*

**Bucatini al sugo di Coniglio dei Campi Flegrei** (x2 persone)  55 €  
*Bucatini with Campi Flegrei rabbit sauce (x2 persons)*

## SECONDI MAIN COURSES

**Tagliata di marchigiana** 30 €  
Servita con funghi porcini

**Beef rib**  
*Served with chips of vegetables from our garden*

**Bistecca di Pollo giallo alla brace** allevato a terra, 18 €  
Servito con patate rosticciate  
*Grilled yellow chicken steak with roasted potatoes*

**Costatella di maialino nero Casertano**  20 €  
Servita con i friarielli della Masseria  
*Caserta Black pork rib Served with friarielli from the Masseria*

**La stalla della Masseria** (per 2 persone) 70 €  
Degustazione di carni scelte di manzo, maialino nero affumicato, pollo allevato a terra e coniglio bio grigliate e servita con patate  
*(for 2 persons) Tasting of choice meats from beef, smoked black pig, free-range chicken and organic rabbit grilled and served with potatoes*

**Il Sommelier consiglia: Cinque Querce, Aglianico**

## CONTORNI SIDE DISHES

Verdure del nostro orto *Our seasonal vegetables* 7 €  
Patate Fritte *French fries* 7 €  
Patate al forno *Baked potatoes* 7 €

## DOLCI DESSERT

**Torta del giorno *Cake of the day***     8 €

**Cannolo scomposto *Decomposed cannolo***    8 €

**Frutta fresca di stagione *Seasonal fresh fruit***     6 €

 LATTOSIO

 GLUTINE

 SEDANO

 UOVA

