

MENÙ CONTEMPORANEO À LA CARTE DA FEBBRAIO 2023 A MAGGIO 2023

Antipasti

- **Ricordo orientale**: Come un "Wonton" gambero croccante, maialino da latte e salsa di peperone bruciato
- **Orto**: Strudel di verza con julienne di verdure al timo, porro e salsa allo zafferano
- **Acqua Azzurra**: Acciughe del Mar Cantabrico, focaccia alla curcuma e burro da panna di centrifuga
- **Rubino napoletano**: Bracioli di manzo crudo con scarola riccia, pinoli tostati, prezzemolo e dressing di pomodoro al ragù e pecorino romano
- **Brado**: Faraona selvatica ripiena di porcini e schiacciata di patate arrosto al rosmarino
- **Lancia il dado!**

Primi

- **Scrocchio**: Bottoni di bufala, jus di capriolo e fichi secchi
- **Pungente**: Linguine, ricci di mare e lime
- **Dello stesso colore**: Riso vialone nano, cipolla di Montoro e crudo di tonno Pinna Gialla
- **Inconsueto**: Gnocchetti al cacao con scampi, tartufo nero e spuma di pecorino di fossa
- **La metamorfosi, come una tagliata**: Candela con estratto di rucola, pomodorini, parmigiano e manzo marinato
- **Lancia il dado!**

Secondi

- **Divino**: Stinco di agnello brasato al Falerno, chiodini e 'nduja
- **Elisir**: Baccalà in tempura di tè matcha e composta al pomodoro del Piennolo
- **Sublime**: Filetto di ricciola alla brace, scarola liquida alla partenopea e polvere di olive nere
- **Passione carnale**: Picanha caramellata con friarielli all'aglio e peperoncino
- **Nobile**: Guancia di maialino a bassa temperatura e carciofo in doppia consistenza
- **Lancia il dado!**

Contorni

- Friarielli
- Scarola
- Patate fritte
- Insalatone

Dolci

- **Carato**: Ricotta di pecora dolcificata con miele e carruba con fichi secchi e noci
- **Nuvola**: Mousse alla vaniglia e albicocca del Vesuvio
- **"Il Limone"**
- **Sensuale**: Pera e gongorzola
- **Il Fallo di Priapo**



CAUPONA | The Real Pompeii Life Experience



*Tutti i nostri prodotti sono soggetti al ciclo del freddo, abbattuti e congelati per sicurezza alimentare

A LA CARTE MENU FROM FEBRUARY 2022 TO MAY 2023

Starter

- Ricordo orientale: Like a 'Wonton' crispy prawn, suckling pig and burnt pepper sauce
- Orto: Savoy cabbage strudel with thyme vegetable julienne, leek and saffron sauce
- Acqua Azzurra: Anchovies from the Cantabrian Sea, turmeric focaccia and centrifuge butter
- Rubino napoletano: Raw beef chop with curly escarole, toasted pine nuts, parsley and tomato ragout dressing and Romano pecorino cheese
- Brado: Wild guinea fowl stuffed with porcini mushrooms and roast potatoes with rosemary
- Roll the dice!

First Course

- Scrocchio: Buffalo buttons, roe deer jus and dried figs
- Pungente: Linguine, sea urchins and lime
- Dello stesso colore: Vialone Nano rice, Montoro onion and raw Pinna Gialla tuna
- Inconsueto: Cocoa gnocchetti with scampi, black truffle and fossa pecorino mousse
- La metamorfosi, come una tagliata: Candela with rocket extract, cherry tomatoes, Parmesan cheese and marinated beef
- Roll the dice!

Main Course

- Divino: Lamb shank braised in Falerno wine, chiodini and 'nduja
- Elisir: Codfish in matcha tea tempura and Piennolo tomato sauce
- Sublime: Grilled amberjack fillet, Neapolitan-style liquid escarole and black olive powder
- Passione carnale: Caramelized picanha with friarielli in garlic and chilli
- Nobile: Low-temperature pork cheek and artichoke in double consistency
- Roll the dice!

Side Dishes

Friarielli

Escarole

French fries

Big salads

Dessert

- Carato: Sheep's milk ricotta sweetened with honey and carob with dried figs and walnuts
- Nuvola: Vanilla and Vesuvius apricot mousse
- "Il Limone"
- Sensuale: Pear and gorgonzola cheese
- Il Fallo di Priapo



CAUPONA | The Real Pompeii Life Experience



*All our products are subjected to the cold cycle, blast chilled and frozen for food safety