

I CONTORNI

Verdure di stagione € 5,00

Insalata mista € 4,00

Insalata verde € 3,00

Patate fritte della casa € 4,00

Verdure grigliate € 5,00

Tagliere di soli formaggi misti € 8,00

IL PASSATEMPO € 8,00

Capocollo Minicuccio e caciocavallo di "Maggio"

LA FRUTTA DI STAGIONE

€ 3,00

LA FRUTTA GELATO

€ 5,00

I DESSERT

Dolce di "Minicuccio" € 5,00

I dessert € 5,00

LE BEVANDE

Acqua
€ 2,00

Birra 33 cl
€ 2,00

Bibite gassate in bottiglia da litro
€ 4,00

Bibite gassate in lattina
€ 2,00

Coperto
€ 2,00



di Frisiello Pasquale e Lardieri
Amerigo e C. snc
Via Napoli 3, 83047- Lioni (AV)
Tel. e Fax 0827/270305
P. Iva 02471770640

**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA
INERENTE LA PRESENZA NEGLI
ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O
COADIUVANTI TECNOLOGICI
CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO
DERIVATI**

**Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti
e nelle bevande preparati e somministrati da
questo esercizio, possono essere presenti
ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
Elenca delle sostanze e prodotti che possono**

ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi	CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili
FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi	GLUTINE Cereali: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torta, gelato e creme varie	LUPINI Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari
MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc	SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali	SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se la contengono in minima percentuale	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc
SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili	UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

**PER ULTERIORI INFORMAZIONI O COMUNICAZIONI
RIVOLGERSI
AL PERSONALE ADDETTO.
GRAZIE**



Hotel Ristorante

Minicuccio

La famiglia PAGLIARULO, da circa un secolo e quattro generazioni, coltiva l'arte del "buon mangiare" seguendo le stagioni, in un immaginario "Viaggio Gastronomico in Irpinia" garantito da una secolare cucina del territorio e accompagnato da vini di qualità, e prodotti della provincia di Avellino.

www.minicuccio.com
info@minicuccio.com
0827/97030



Menù

LE ZUPPE e MINESTRE

ZUPPA DI FAGIOLI € 8,00

MINESTRA DI STAGIONE € 9,00

ANTIPASTI

MINICUCCIO € 16,00

Prosciutto Irpino, Capocollo "Minicuccio", salsiccia, soppressata, caciocavallo podolico di Maggio e pecorino Irpino;

Contorni centrali di stagione: Melanzane alla scapece e olio tarfutato, peperoni saporiti, bruschette al pomodoro ed ai funghi.

IRPINO € 12,00

Caciocavallo podolico di Maggio grigliato con prosciutto Irpino e rucola

ESTIVO € 12,00

Prosciutto Irpino, rucola, bocconcino Melone Giallo

BRUSCHETTATA MISTA € 8,00

Bruschette miste al pomodoro, alle melanzane alla scapece e olio tarfutato, ai funghi ed alla provola affumicata

STAGIONATO € 10,00

Tagliere di formaggi misti Irpini con confetture e frutta di stagione

INSALATA DI MARE € 16,00

I PRIMI PIATTI

RAVIOLI di ricotta Al TARTUFO e Porcini
€ 14,00

RAVIOLI di ricotta Al Ragù All'Antica
€ 12,00

Pappardelle ai Funghi Porcini
€ 12,00

Paccheri con Baccalà
€ 14,00

Tr'hill "di Vallesaccarda"
con le "frecul" di pane aromatizzato all'origano
e aglio
€ 9,00

Fusilli allo Scarpariello
€ 12,00

Fusilli insieme ai Ravioli Al Ragù All'Antica
€ 10,00

Fusilli allo Scoglio
€ 14,00

I SECONDI PIATTI

Agnello al forno con patate
€ 14,00

Grigliata di carne Mista
€ 16,00

Coniglio alla cacciatora
€ 12,00

Tagliata di Picanha con rucola,
pomodorini e grana
€ 18,00

Filetto di Maiale con con patate al forno, demi
glace e cipolla rossa caramellata
€ 12,00

Scamorza arrostita
€ 9,00

La Cotoletta alla Vallesaccardese
€ 10,00

Frittura di Gamberi e Calamari
€ 16,00

IL BACCALA'

Cuoppo di Baccalà Fritto € 14,00

Baccalà alla Perticaregna € 16,00

Baccalà con Porcini € 18,00