



Dekant

TASTING EXPERIENCE

..... Antipasti

Antipasto "Dekanto" (min 2 persone - Varie portate calde e fredde a fantasia dello chef)	_____	18.00 €
Polpette alla genovese (3)	_____	6.00 €
Polpette classiche (3)	_____	5.00 €
Tagliere di salumi	_____	15.00 €
Tagliere di salumi e formaggi	_____	18.00 €
Tagliere di formaggi	_____	16.00 €
Coccio con fagioli, salsiccia e cipolla croccante con crostini	___	7.00 €
Frittatina classica (macinato, piselli e besciamella)	_____	3.50 €

..... Patate

Patate stick	_____	5.00 €
Patate al forno alla paprika	_____	5.00 €
Patate al forno all'aglio e rosmarino	_____	5.00 €
Cheddar +1€ Provola +1.50€ Porchetta +2€ Salsiccia +2€		



..... Focacce

Mortadella, stracciata, filetti di pomodoro secco _____	8.00 €
Prosciutto crudo, mozzarella e fagiolini _____	8.00 €
Pancetta o capocollo, carciofi grigliati, pomodori secchi _____	8.00 €
Speck, provolone, noci e crema di noci _____	8.00 €
Prosciutto cotto, provola, zucchine grigliate _____ e crema di zucchine.	8.00 €

..... Secondi

Tagliata di scottona (scaglie di grana, rucola) _____	17.00 €
Entrecotè di scottona (300g c.a.) _____	20.00 €
Grigliata mista (per 2 persone, 600g c.a.) _____	36.00 €
Petto di pollo alla griglia _____	8.00 €
Cotoletta di pollo e patatine _____	7.50 €
Hamburger e patatine _____	7.50 €

..... Contorni

Friarielli _____	4.00 €
Verdure grigliate _____	4.50 €
Insalata verde _____	3.50 €
Insalata mista _____	3.50 €
Parmigiana di melanzane _____	7.00 €
Parmigiana di zucchine _____	8.00 €



..... *Panini*

IL PORCO: hamburger, mortadella, stracciata di bufala, _____ 10.00 €
pomodorini secchi e salsa al pistacchio

IL FRESCO: hamburger, pomodoro, mozzarella _____ 9.00 €
insalata

IL CLASSICO: hamburger, bacon croccante, insalata _____ 9.00 €
pomodoro e provola

IL PESANTE: porchetta, cipolla caramellata, crema _____ 12.00 €
di peperoni, gocce di pesto, parmigiana di patate e provola

IL MONDRAGONESE: salsiccia, friarielli e mozzarella _____ 8.50 €

Hamburger, patatine e provola _____ 7.50 €

Cotoletta, patatine e provola _____ 7.50 €

..... *Frutta*

Tagliata di frutta _____ 5.00 €

..... *Dolci*

Salame di cioccolato _____ 4.00 €

Cheesecake _____ 3.00 €

Tortino al cioccolato _____ 5.00 €

Tortino al pistacchio _____ 5.00 €

Babà alla cassata _____ 5.00 €

Tiramisù _____ 5.00 €



..... Selezione dei vini

Cantina Santoro

Casavaratta annata 2020 DOC _____	20.00 €
Orazio annata 2019 DOC _____	35.00 €

Cantina Regina Viarum

Zero5 annata 2021 DOC _____	20.00 €
Vigna Batone annata 2017 DOC _____	35.00 €

Cantina Collefasani

Prometeo annata 2017 DOC _____	35.00 €
Lapilli limited edition annata 2019 DOC _____	30.00 €

Cantina Migliozi Giovanni

Salerno del Massico annata 2017 DOC _____	20.00 €
Rampaniuci annata 2016 DOC _____	30.00 €

Cantina Fattoria Pagano

Gaurasi annata 2021 DOC _____	20.00 €
Angelus annata 2017 DOC _____	35.00 €
Voluptus annata 2021 DOC _____	30.00 €

Cantina Alfieri

Caos annata 2021 DOC _____	30.00 €
Sol annata 2021 DOC _____	20.00 €

Poggio delle Baccanti

Lacryma Christi (Vesuvio Rosso) annata 2022 DOP _____	22.00 €
Gragnano della Penisola Sorrentina annata 2022 _____	18.00 €
Penisola Sorrentina Rosso annata 2022 DOP _____	15.00 €
Pompeiano Rosso annata 2021 IGP _____	18.00 €

Villa Matilde

Avallone annata 2018 _____	30.00 €
Stregamora annata 2021 IGP _____	22.00 €

Quintodecimo

Terra d'Eclano annata 2020 DOC _____	80.00 €
--------------------------------------	---------

..... *Bollicine*

Moët & Chandon Impérial _____	65.00 €
Moët & Chandon Rosé Imperial _____	80.00 €
Moët & Chandon Ice Impeérial _____	75.00 €
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé _____	95.00 €
Veuve Clicquot cuvée Saint Petersburg _____	70.00 €
Veuve Clicquot Rosé _____	85.00 €
Taittinger à Reims _____	60.00 €
Charles Heidsieck Brut Réserve _____	65.00 €
Charles Heidsieck Blanc de Blancs _____	85.00 €
Ferrari Maximum Blanc de Blancs _____	30.00 €
Ferrari Maximum Rosé _____	40.00 €
Leonia Metodo Classico Brut _____	35.00 €
Ferghettina Francia Corta Rosè 2019 _____	50.00 €
Ferghettina Franciacorta Brut _____	35.00 €
L'aurent Perrier Cuvée Rosè _____	110.00 €



Gestione degli ingredienti allergeni

All'interno della struttura vengono utilizzati i seguenti alimenti considerati allergeni, contenuti nell'allegato II del D. Lgs.109/92 e smi.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Caya illinoiesis* Wangenh K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti espressi come SO₂

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile richiedere ulteriori informazioni al personale di servizio.