



SANTA LUCIA
RISTORANTE

MENÙ

B E N V E N U T I

al **SANTA LUCIA**, ristorante dell' **HOTEL MONTE CAMPO**.
Ci troviamo nel territorio comunale di Capracotta, in provincia di Isernia,
perla dell'Appennino a 1421 metri sul livello del mare.

Qui siamo più su, in direzione nuvole,
a **1746** metri sul livello del mare.



VI INVITIAMO A SEGNALARCI EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI.

Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I cibi offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni. Non è possibile quindi escludere una contaminazione crociata.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia).
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi.

ANTIPASTI

**BATTUTA DI SCOTTONA CHIANINA
CON MELA VERDE LIMONCELLA
E PEPE VERDE VANIGLIATO (3-12)** € 12,00

Tartare di manzo, mela limoncella e pepe verde vanigliato, uovo marinato ai frutti di bosco

FRESCO TRICOLORE (7) € 8,00

Mozzarella del caseificio Pallotta, pomodoro e pesto di basilico

SAPORI MOLISANI (7-12) € 21,00

Selezione di salumi e formaggi del territorio con chutney di frutta di stagione

Per 2 persone

**FLAN DI UOVO SU CREMA DI TOPINAMBUR
CON SCAGLIE DI TARTUFO ESTIVO DE "LE IFE" (3-9)** € 11,00

**BON BON DI BACCALÀ SU ZABAIONE DI CARBONARA
E CIALDA DI PECORINO SEMI-STAGIONATO
DEL CASEIFICIO TROTTA (4-3-7)** € 9,00

Coperto € 1,00

PRIMI

CRIOLI NOCI E BACCALÀ (1-4-7-8) € 12,00

Crioli pasta fresca, gherigli di noci, aglio, olio evo, pecorino semi-stagionato del caseificio Trotta, baccalà

CAVATELLI AL RAGÙ DI CARNE BRASATA 2.0 (9-12) € 13,00

Carne di manzo, salsiccia, vino rosso, sedano, carota, cipolla, olio evo

I PACCHERI IL MARE (1-4-9-13-14) € 15,00

Paccheri, ragù di pesce e mayonnaise di vongole

RISOTTO CON CREMA DI ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA € 13,00

AL CROCCANTE DI PANCETTA (7-12-9)

Risotto carnaroli, crema di zucchini, croccante di guanciale, fiori di zucca

RAVIOLI MONTE CAMPO 3 STELLE (1-12-3-7-9) € 15,00

Patate, salsiccia, macinato di suino e di vitello, uovo, parmigiano, salsa di pomodorini, pachino fresco

SECONDI

CARRÉ DI AGNELLO LOCALE ALLA PIZZAIOLA (12-9) € 16,00
Carré di agnello, patate bianche, salsa al pomodoro

**FILETTO DI VITELLO CON SALSA DI CAROTE,
VERDURA DI STAGIONE SALTATA IN PADELLA
CON RIDUZIONE DI TINTILIA "CAMPI VALERIO" (12-9)** € 18,00

MELANZANE GOURMET (7) € 9,00

**FILETTO DI CERVO SU PUREA DI TOPINAMBUR,
SALSA DI FRUTTI ROSSI E ZENZERO(12-9)** € 21,00

**TENTACOLI DI POLPO CROCCANTI SU CREMA DI PATATE
E NIDO DI CENTOFOGLIE PASSATE IN PADELLA (12-14- 4-7)** € 16,00

DESSERT

QUASI TIRAMISÙ (3-1-12-7)
Tiramisù con gocce di Marsala

€ 7,00

**MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY
E GUARNIZIONE DI FRUTTA DI STAGIONE** (3-1-12-7)

€ 7,00

**SFOGLIATA DI PERA CON GANACHE DI CIOCCOLATO
E CHICCHE DI BOSCO** (3-7-12)

€ 6,00

CHEESECAKE MONTECAMPO (1-3-12-7)

€ 5,00

Coperto € 1,00

DEGUSTAZIONE

PERCORSO TERRA

ANTIPASTO

**BATTUTA DI SCOTTONA CHIANINA
CON MELA VERDE LIMONCELLA
E PEPE VERDE VANIGLIATO (3-12)**

Tartare di manzo, mela limoncella e pepe verde vanigliato, uovo marinato ai frutti di bosco

PRIMI

**RISOTTO CON CREMA DI ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA
AL CROCCANTE DI PANCETTA (7-12-9)**

Risotto carnaroli, crema di zucchine, croccante di guanciale, fiori di zucca

RAVIOLI MONTE CAMPO 3 STELLE (1-12-3-7-9)

*Patate, salsiccia, macinato di suino e di vitello, uovo, parmigiano,
salsa di pomodorini, pachino fresco*

SECONDO

CARRÉ DI AGNELLO LOCALE ALLA PIZZAIOLA (12-9)

Carré di agnello, patate bianche, salsa al pomodoro

DESSERT

QUASI TIRAMISÙ (3-1-12-7)

Tiramisù con gocce di Marsala

€ 35,00 *
bevande escluse

** È preferibile che il menù degustazione sia scelto da tutti i commensali del tavolo*

DEGUSTAZIONE

PERCORSO MARE

ANTIPASTO

**BON BON DI BACCALÀ SU ZABAIONE DI CARBONARA
E CIALDA DI PECORINO SEMI-STAGIONATO
DEL CASEIFICIO TROTTA (4-3-7)**

PRIMI

RISOTTO INCONTRA IL MARE (1-4-7-9-13-14)
Riso carnaroli, ragù di pesce e mayonnaise di vongole

CRIOLI NOCI E BACCALÀ (1-4-7-8)
*Crioli pasta fresca, gherigli di noci, aglio, olio evo,
pecorino semi-stagionato del caseificio Trotta, baccalà*

SECONDO

**TENTACOLI DI POLPO CROCCANTI SU CREMA DI PATATE
E NIDO DI CENTOFOGLIE PASSATE IN PADELLA (12-14-4-7)**

DESSERT

**MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY
E GUARNIZIONE DI FRUTTA DI STAGIONE (3-1-12-7)**

€ 40,00 *

bevande escluse

** È preferibile che il menù degustazione sia scelto da tutti i commensali del tavolo*

DEGUSTAZIONE

PERCORSO MARE TERRA

ANTIPASTI

**CAPELANTE SCOTTATE CON CREMA DI CAROTE,
CROCCANTE DI NOCCIOLE E CORALLO DI NERO DI SEPPIA (2-8)**

**FLAN DI UOVO DI QUAGLIA SU CREMA DI TOPINAMBUR
CON SCAGLIE DI TARTUFO ESTIVO DE "LE IFE" (3-9)**

PRIMI

I PACCHERI IL MARE (1-4-9-13-14)
Paccheri, ragù di pesce e mayonnaise di vongole

RAVIOLI MONTE CAMPO 3 STELLE (1-12-3-7-9)
*Patate, salsiccia, macinato di suino e di vitello, uovo, parmigiano,
salsa di pomodorini, pachino fresco*

SECONDI

**TENTACOLI DI POLPO CROCCANTI SU CREMA DI PATATE
E NIDO DI CENTOFOGLIE PASSATE IN PADELLA (12-14- 4-7)**

**FILETTO DI CERVO SU PUREA DI TOPINAMBUR,
SALSA DI FRUTTI ROSSI E ZENZERO(12-9)**

DESSERT

**SFOGLIATA DI PERA CON GANACHE DI CIOCCOLATO
E CHICCHE DI BOSCO (3-7-12)**

€ 45,00 *
bevande escluse

** È preferibile che il menù degustazione sia scelto da tutti i commensali del tavolo*



SANTA LUCIA
RISTORANTE



HOTEL
MONTE CAMPO

CONTRADA SANTA LUCIA
86082 CAPRACOTTA (IS)

ITALY

+39 0865. 94 53 74

