



# Benvenuto in una tavola Naturale

welcome to a Natural table

i **vini** e le **materie prime** sulla nostra **tavola** sono **artigianali e di territorio**, curati da vigneroni e contadini che lavorano in armonia con l'ecosistema.

**wines** and the **food** on our **table** are craftsmanship and territory curated by winegrowers and preserved in harmony with the ecosystem.



# APERITIVO

Per accompagnare while drinking

## APERITIVO DIALETTI

### Set di Bruschette

- BRUSCHETTA A FANTASIA DELLA CUCINA DIALETTI con le verdure speciali del giorno e del raccolto e salse fatte in casa
- CHEF'S FANTASY BRUSCHETTE BREAD € 10.00

### Tagliere di Salumi

- Salumi fermentati naturalmente
- Sott'olio
- Confetture naturali
- Frutta di stagione
- Pane € 15.00

### Tagliere di Formaggi

- Formaggi freschi e stagionati lavorati a mano
- Miele di acacia
- Sott'olio € 15.00
- Pane

### Tagliere di Salumi e Formaggi Misto

- Mix di Salumi e formaggi
- Miele
- Sott'olio € 35.00
- Pane

menù

I NOSTRI PIATTI DAL SAPORE NATURALE

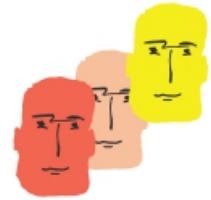
## ANTIPASTI / STARTER

- Asparagi alla griglia, pesto di aglio, caciocavallo di Pietraraja € 10.00  
Grilled asparagus with garlic pesto, caw cheese from Pietraraja
- Verdure di stagione in pastella, confettura naturale, sale marino siciliano € 12.00  
Fried vegetables with homemade yeast, fresh natural marmelade, Sicilian salt
- Paranza di mare frita con pastella di lievito madre, lattuga, yogurt € 13.00  
Fried sea food with natural yeast, lettuce and a white greek yogurt
- Verza grigliata con bagna cauda e pane croccante € 10.00  
Grilled cabbage with bagna cauda oil and crunchy bread



# menù

I NOSTRI PIATTI DAL SAPORE NATURALE



## PRIMI / PASTA

Caserecce semi integrali con ragù bianco di maiale e manzo beneventano, soffritto vegetale e piselli freschi

Wholemeal pasta with white ragù of pork and beef from Benevento, persil and carrots and fresh peas € 15.00

Pasta e patate Contadina, dadolata vegetale al forno, vellutata di patate, nodino di fiordilatte vaccino, pomodoro in salamoia confit

€ 16.00

Neapolitan pasta and potatoes with baked celery, carrots, potatoes, mozzarella, volcanic tomatoes confit

## SECONDI / SECOND, MAIN COURSE

Pescato del giorno, crema di barbabietola rossa, lattuga rossa e canasta

€ 19.00

Catch of the day, red beetroot cream from Basilicata and two kind of lettuce

Pollo ruspante allevato a terra, agretti napoletani saltati in padella e aceto rosso

€ 18.00

Free range chicken breast, neapolitan agretti vegetable stir fried and red vinegar

Bisteccona marchigiana alla brace beneventana

€

Grilled beef steak Marche breed and from Benevento

46.00/650g

€

49.00/680g

€

52.00/700g

pane di Dialetti fatto con farine antiche con l'amore delle nostre mani

\*per allergie e intolleranze rivolgersi al personale (materie prime soggette ad abbattimento)

# menù

I NOSTRI PIATTI DAL SAPORE NATURALE



## CONTORNI/ SIDE

Carote Dialetti al forno, yogurt greco da latte nobile Dialetti's carrot baked, greek yogurt from noble milk	€ 8.00
Barbabietola al cartoccio, ricotta secca caprina lavorata a mano Red beetroot baked foil with dry goat ricotta work by hand	€ 8.00
Fagiolini all'insalata alla prima raccolta, crema di barbabietola Green string beans salad at the first harvest, beetroot cream	€ 7.00
Tris di contorni Tris of side in degustation	€ 16.00

## DESSERT

Tartellette con yogurt da latte nobile e crumble a scelta, mandorla o cioccolato Tartellette with noble milk yogurt and almond or chocolate crumble	€ 7.00
Torta al cioccolato con farina di mandorle e cuore morbido Dark chocolate cake with almond flour	€ 7.00
Torta al limone Lemon pie	€ 7.00
Pannacotta da latte nobile lucano Fresh pannacotta from noble milk	€ 7.00

- Coperto: 3€ p.p.

Si informa che i cibi e le bevande servite nel nostro locale potrebbero contenere i seguenti allergeni :

### **ALLERGENI**

#### **Adempimenti al Regolamento UE 1169/2011:**

- 1. Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
    - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
    - b) maltodestrine a base di grano (1);
    - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
    - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
  - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
  - 3. Uova e prodotti a base di uova.**
  - 4. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**, tranne:
    - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
    - b) lattiolio.
  - 5. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
    - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
    - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
  - 6. Frutta a guscio, vale a dire:** mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
  - 7. Anidride solforosa e solfiti**, in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale.
  - 8. Senape e prodotti a base di senape.**
  - 9. Soia e prodotti a base di soia.**
  - 10. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
  - 11. Arachidi e prodotti a base di arachidi**
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.**