

LA FATTORIA DEL CASTELLO

MINI CASEIFICIO A KM 0
• AGEROLA •

Menu

Tagliere Aperitivo + bibita a scelta inclusa x2 € 25,00

*(Selezione di tre diversi salumi locali e tre diversi formaggi di nostra produzione con sfiziose stuzzicherie) * allergeni presenti 1 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13*

*(Soft tasting of typical cured meats and own cheeses with delicious combinations and drinks included) * allergens 1 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13*

Tagliere “La Fattoria del Castello” x2 € 27,00

(Selezione di salumi e formaggi locali con grissini, tarallini, marmellata, bruschette, verdure sottolio, olive, frutta fresca e secca)

** allergeni presenti 1 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13*

(Selection of local cured meats and cheeses with breadsticks, tarallini, jam, bruschette, vegetables in oil, olives, fresh and dried fruit)

** allergens 1 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13*

Tagliere Magnum “La Fattoria del Castello” x2 € 40,00

(Selezione abbondante di salumi e formaggi locali con grissini, tarallini, marmellata, bruschette, verdure sottolio, olive, frutta fresca e secca)

** allergeni presenti 1 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13*

(Large selection of local cured meats and cheeses with breadsticks, tarallini, jam, bruschette, vegetables in oil, olives, fresh and dried fruit)

** allergens 1 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13*

Degustazione Salumi locali x2 € 20,00

*(Selezione di diversi salumi locali con grissini, tarallini, bruschette, verdure sott'olio, olive, frutta secca e fresca) * allergeni presenti 1 - 8 - 11 - 12 - 13*

*(Selection of various local cured meats with breadsticks, tarallini, bruschetta, vegetables in oil, olives, dried and fresh fruit) * allergens present 1 - 8 - 11 - 12 - 13*

Degustazione Formaggi Locali x2 € 25,00

(Selezione di diversi formaggi locali con grissini, tarallini, marmellata, bruschette, verdure sottolio, alici sottolio, olive, frutta fresca e secca)

** allergeni presenti 1 - 4 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13*

(Selection of different local cheeses with breadsticks, tarallini, jam, bruschette, vegetables in oil, anchovy in oil, olives, fresh and dried fruit)

** allergens 1 - 4 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13*

Coperto (escluso Aperitivo e panini) a persona

€ 1,00

** Consulta la tabella allegata per conoscere gli allergeni presenti
* Consult the attached table to find out the allergens present*

LA FATTORIA DEL CASTELLO

MINI CASEIFICIO A KM 0
• AGEROLA •

Menu

Fior di Latte della Fattoria 250g , Culatta di Agerola & Melone € 13,00
* allergeni presenti 7

(Our cow mozzarella cheese 250g, Agerola local raw ham & Melon)
* allergens present 7

Fior di Latte della Fattoria 500gr & Alici sottolio € 13,00
* allergeni presenti 4 - 7

(Our cow mozzarella cheese 500gr & anchovy in olive oil)
* allergens 4 - 7

Caprese € 10,00
* allergeni presenti 1 - 7

(Our cow mozzarella cheese with fresh tomato, basil, oregano and evo oil)
* allergens 1 - 7

Scamorza affumicata farcita con prosciutto e olive alla piastra & Tarallo di Agerola € 10,00
* allergeni presenti 1 - 7 - 8 - 11

(Smoked grilled caciocavallo cheese filled with ham and olives & typical almond, butter and pepper tarallo) * allergeni presenti 1 - 7 - 8 - 11

Caponata Napoletana € 10,00
(Croccante ciambella di pane integrale condita con fior di latte della fattoria, pomodoro, tonno, olive, basilico, origano e verdure sottolio)
* allergeni presenti 1 - 4 - 7 - 8 - 12

(Crunchy whole wheat bread donut with our cow mozzarella, tomato, tuna, olives, basil, oregano and vegetables in oil)
* allergens 1 - 4 - 7 - 8 - 12

Insalatona € 8,00
(Insalata mista con fior di latte della fattoria, noci, pomodoro, olive, verdure sottolio e crostini croccanti)
* allergeni presenti 1 - 4 - 7 - 8 - 12

(Mixed lettuce salad with our mozzarella, walnuts, tomato, olives and vegetables in oil)
* allergens 1 - 4 - 7 - 8 - 12

Insalata di pomodoro € 5,00
(Tomato salad with olive oil, basil, oregano)

Tris di bruschette € 6,00
(Croccanti fette di pane tostato con salsa chutney di pomodoro, burro e alici e pesto di olive al limone)
* allergeni presenti 1 - 4 - 6 - 7 - 8

(Crunchy bread slices with tomato chutney sauce, butter and anchovy and olives pesto lemon taste)
* allergens 1 - 4 - 6 - 7 - 8

Coperto (escluso Aperitivo e panini) a persona

€ 1,00

* Consulta la tabella allegata per conoscere gli allergeni presenti
* Consult the attached table to find out the allergens present

LA FATTORIA DEL CASTELLO

MINI CASEIFICIO A KM 0
• AGEROLA •

Menu

PANINI E FOCACCE

(Typical Sandwiches and Focaccia)

Italiano Culatta di Agerola, fior di latte della Fattoria, pomodorini, rucola, olio evo € 7,00

* allergeni presenti 1 – 7

(Agerola raw ham, our cow mozzarella cheese, tomato, rucola, evo oil)

* allergens 1 – 7

Agerolese Salame della Fattoria, ricotta della Fattoria, pomodori secchi sottolio (servito caldo) € 8,00

* allergeni presenti 1 – 7 - 12

(Our salami, our ricotta cheese, dry tomatoes in oil) (served hot)

* allergens 1 – 7 - 12

Castello Pancetta della fattoria, caciocavallo affumicato della fattoria, pesto di olive al limone e noci (servito caldo) € 8,00

* allergeni presenti 1 – 7 - 8

(Our pancetta, our smoked caciocavallo cheese, walnuts and olive pesto lemon taste) (served hot)

* allergens 1 – 7 - 8

Capri Fior di latte della fattoria, pomodori, basilico, Olio evo € 7,00

* allergeni presenti 1 – 7

(Farmhouse mozzarella, tomatoes, basil, extra virgin olive oil)

* allergens present 1 – 7

San Lazzaro Capocollo della fattoria, formaggio di capra morbido, salsa chutney di pomodoro e noci (servito caldo) € 8,00

* allergeni presenti 1 – 6 - 7 - 8

(Our capocollo, soft goat cheese, tomato chutney sauce and walnuts) (served hot)

* allergens 1 – 6 - 7 - 8

Napoli Mortadella, Provolone stagionato della fattoria, melanzane sott'olio, crumble di tarallo burro e mandorle di Agerola (servito caldo) € 8,00

* allergeni presenti 1 – 7 - 8 - 12

(Mortadella, our Aged provolone, aubergines in oil, tarallo crumble with butter and Agerola almonds) (served hot)

* allergens present 1 – 7 - 8 - 12

Positano Fior di latte della Fattoria, Alici Sott'olio, zest di limone, lattuga € 8,00

* allergeni presenti 1 - 4 - 7

(Fior di latte from the Farm, Anchovies in oil, lemon zest, lettuce)

* allergens present 1 - 4 - 7

Coperto (escluso Aperitivo e panini) a persona

€ 1,00

* Consulta la tabella allegata per conoscere gli allergeni presenti

* Consult the attached table to find out the allergens present

LA FATTORIA DEL CASTELLO

MINI CASEIFICIO A KM 0
• AGEROLA •

Menu

Sentiero Mortadella, pecorino giovane, salsa di pistacchio (servito caldo) € 7,00
* allergeni presenti 1 - 6 - 7 - 8

(Mortadella, young pecorino, pistachio sauce) (served hot)
* allergens present 1 - 6 - 7 - 8

Fattoria Porchetta, Caciocavallo stagionato della fattoria, crema di carciofi (servito caldo) € 8,00
* allergeni presenti 1 - 7 - 12

Porchetta, aged farm-grown Caciocavallo cheese, artichoke cream (served hot)
* allergens present 1 - 7 - 12

Amalfi Tonno, fior di latte della Fattoria, pomodorini, rucola, olio evo € 8,00
* allergeni presenti 1 - 4 - 7

(Amalfi Coast tuna, our cow mozzarella cheese, tomato, rucola, evo oil)
* allergens 1 - 4 - 7

DOLCI (Desserts)

Brioche calda con crema di Ricotta della fattoria, cioccolato e granelle di nocciole € 5,00
* allergeni presenti 1 - 3 - 7 - 8

(Warm brioche with farm ricotta cream, chocolate and chopped hazelnuts)
* allergens 1 - 3 - 7 - 8

Cannolo con crema di Ricotta, Cioccolato e Granella di nocciole € 5,00
* allergeni presenti 1 - 3 - 7 - 8

(Cannolo biscuit with our cow ricotta cream, chocolate chips, sugar and chopped hazelnuts)
* allergens 1 - 3 - 7 - 8

Baba' al rhum o al limoncello € 5,00
* allergeni presenti 1 - 3

(Typical neapolitan cake stuffed with limoncello or rhum) € 5,00
* allergens 1 - 3

Coppa di Yogurt della Fattoria con Frutta fresca mista e cereali soffiati € 5,00
Gusti disponibili : Bianco, fragola, Albicocca, Mirtillo, Limone
* allergeni presenti 1 - 7 - 8

(Our Yogurt with fresh mixed fruit & Puffed cereals
Available flavors: White, Strawberry, Apricot, Blueberry, Lemon)
* Allergens present 1 - 7 - 8

Coperto (escluso Aperitivo e panini) a persona € 1,00

* Consulta la tabella allegata per conoscere gli allergeni presenti
* Consult the attached table to find out the allergens present

LA FATTORIA DEL CASTELLO

MINI CASEIFICIO A KM 0
• AGEROLA •

Menu

CALICE (Glass)

Vino Rosso Aglianico fermo (Local dry red wine)	€ 5,00
Vino Rosso Gragnano frizzante (Local sparkling red wine)	€ 5,00
Prosecco DOC (Prosecco DOC)	€ 5,00
Vino Bianco Falanghina (Local dry White wine)	€ 5,00
Abbazia spumante zero alcohol	€ 5,00

Pucchiacchella spritz (Local amaro)	€ 6,00
Aperol/Lemon/Campari Spritz	€ 6,00
Sprino' Neapolitan Cocktail (Wine and peach cocktail) 25 cl	€ 4,00
Martini vibrante spritz (no alcohol)	€ 6,00

Aranciata Lurisia 27.5 cl	€ 4,00
Limonata Lurisia 27.5 cl	€ 4,00
Gazzosa Lurisia 27.5 cl	€ 4,00
Chinotto Lurisia 27.5 cl	€ 4,00
Coca Cola / Coca Cola zero 33 cl	€ 2,50

Acqua naturale electa 50 cl	€ 1,00
Acqua effervescente naturale Ferrarelle 50 cl	€ 1,00

Digestivo / Caffè	€ 2,00
-------------------	--------

LA FATTORIA DEL CASTELLO

MINI CASEIFICIO A KM 0
• AGEROLA •

Menu

BOLLICINE PROSECCO SPUMANTE

Asprinio d'Aversa DOC Brut Millesimato 75 cl	€ 27,00
Falanghina Irpinia DOC Brut Millesimato 75 cl	€ 20,00
Valdobbiadene Brut Prosecco Superiore DOCG 75cl	€ 20,00
Abbazia spumante zero alcohol 75cl	€ 15,00

BIRRE ARTIGIANALI (Local craft beer)

Serrocroce 33cl	€ 6,00
(Fresca gluten free - Chiara - Granum - Luppolata - Ambrata)	
Serrocroce 75cl	€ 12,00
(Chiara - Granum - Luppolata - Ambrata)	

VINI BIANCHI (White wines)

Fiorduva DOC 2017 Cantine Marisa Cuomo - Campania	€ 95,00
Furore DOC Cantine Marisa Cuomo - Campania	€ 40,00
Ravello DOC Cantine Marisa Cuomo - Campania	€ 40,00
Biancolella Ischia DOC - Campania	€ 35,00
Costa d'Amalfi DOC Cantine Marisa Cuomo - Campania	€ 30,00
Gewurztraminer IGT - Trentino	€ 30,00
Faius IGP - Campania	€ 25,00
Ribolla Gialla Biologico DOC - Friuli	€ 25,00
Fiano di Avellino DOCG - Campania	€ 20,00
Lacryma Christi del Vesuvio DOC - Campania	€ 20,00
Coda di Volpe Irpinia DOC - Campania	€ 20,00
Greco di Tufo DOCG - Campania	€ 20,00
Catalanesca del Vesuvio IGP - Campania	€ 20,00
Caprettone del Vesuvio DOP - Campania	€ 20,00
Falanghina Irpinia DOC - Campania	€ 18,00

LA FATTORIA DEL CASTELLO

MINI CASEIFICIO A KM 0
• AGEROLA •

Menu

VINI ROSATI (Rose' wines)

Vetere IGP Cantine San Salvatore - Campania	€ 30,00
Costa d'Amalfi DOC Cantine Marisa Cuomo - Campania	€ 30,00
Ereo Vesuvio DOP Cantine Olivella - Campania	€ 25,00
Overdose Irpinia Rosato DOC - Campania	€ 20,00

VINI ROSSI (Red wines)

Barolo DOCG Biologico 2019 Cantine Mirafiore - Piemonte	€ 60,00
Amarone DOCG 2019 Cantine Santa Sofia - Veneto	€ 60,00
Brunello di Montalcino DOCG 2018 - Toscana	€ 60,00
Taurasi Irpinia DOCG - Campania	€ 50,00
Ravello Riserva DOC Cantine Marisa Cuomo - Campania	€ 50,00
Furore DOC Cantine Marisa Cuomo - Campania	€ 40,00
Paestum IGP Jungano Cantine San Salvatore - Campania	€ 40,00
Campi Taurasini DOC - Campania	€ 35,00
Costa d'Amalfi DOC Cantine Marisa Cuomo - Campania	€ 30,00
Emè IGP - Campania	€ 30,00
Barbera d'Asti Superiore Biologico DOCG - Piemonte	€ 30,00
Gragnano DOP P. Sorrentina (frizzante/sparkling) - Campania	€ 25,00
Negramaro IGT - Puglia	€ 25,00
Chianti Classico DOCG - Toscana	€ 25,00
Valpolicella DOC - Veneto	€ 25,00
Primitivo di Manduria IGT - Puglia	€ 25,00
Lacryma Christi del Vesuvio DOC - Campania	€ 20,00
Piedirosso del Vesuvio DOP - Campania	€ 20,00
Nero d'Avola DOC - Sicilia	€ 20,00
Montepulciano DOC - Abruzzo	€ 18,00
Aglianico Irpinia IGP - Campania	€ 18,00