



Menù degustazione Agnello alla Mortella

Degustazione di Olio Extravergine di Oliva Casa Civitas

Tegamini Contadini e Formaggi

Tegamino di Fagioli di Controne e Funghi Porcini

Tegamino di Caciocavallo cotto al forno con i Funghi Porcini

Degustazione di Formaggi, con confettura fatta in casa, miele ed olive secche

Fusilli al ragù

Fusilli di Felitto conditi con il tradizionale ragù di vitello e maiale, serviti con pecorino o parmigiano a scelta

Ravioli ai Funghi Porcini

Ravioli fatti a mano con ricotta di bufala di Paestum e conditi con sugo bianco e funghi porcini

Agnello alla Mortella

Agnello allevato a Castelcivita, cotto al forno con mortella selvatica

Bracioletta di Nonna Peppa

Bracioletta di vitello farcita con pane grattugiato, formaggio vaccino, pecorino, prezzemolo, aglio, pepe, legate e cotte in tegame con sugo bianco di verdure ed ortaggi

Patate di Castelcivita fritte (taglio sottile)

Insalata verde (con mela su richiesta)

Gelato di Noci con Confettura di Fichi

Gelato artigianale alle noci guarnito con confettura extra di fichi di nostra produzione

Acqua, Vino locale, Caffè e Coperto inclusi (altre bibite a parte)

Servizio delle pietanze con vassoio centrale

€ 30,00 / persona

AZIENDA AGRICOLA

Strada Provinciale 11
84020 Castelcivita (SA)

P.IVA 05560810656

RISTORANTE

Piazza N.Zonzi
(Piazzale antistante
Grotte di Castelcivita)
84020 Castelcivita (SA)

Spedizioni

+39 333 3567070

Prenotazioni

+39 339 2222809

info@casacivitas.it
casacivitas.it