

19/10/2025

CAMPANIA - IRPINIA

MENÙ

Lontano dal mare, puntellato da rilievi e inciso da vallate fluviali.
L'altopiano irpino e la sua storia plurimillenaria

AZIENDA OSPITE



Tenuta Cavalier Pepe

Aperitivo
Pizza chiena, Selezioni di pecorini locali,
Salame di Mugnano del Cardinale
Oro Classico, Metodo Classico pas dosé

Antipasto
Accio e baccalà
Primo
Canazze di Calitri e kuta kuta

Grancare 2023, Greco di tufo Riserva d.o.c.g.

Secondo
Montappole di Montemiletto con patate al forno
Opera Mia 2017, Taurasi d.o.c.g.

Dolce
Semifreddo al torrone
Ceri Merry, vino aromatizzato alle amarene

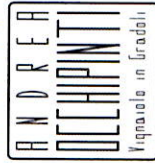
09/11/2025

LAZIO - LAGO DI BOLSENA

MENÙ

Sulle sponde del lago di Bolsena tra spiagge vulcaniche, oliveti e vigneti.
La Tuscia settentrionale e il confine toscano

AZIENDA OSPITE



Andrea Occhipinti

Aperitivo
Latterini fritti, Polpetta di coregone al pomodoro,
Insalata di ragioli del purgatorio
Alea rosa 2024, Aleatico di Gradoli rosé

Antipasto
Sbroscia Bolsenese
Sottobanco 2024, Procanico macerato

Primo
Mezze maniche al luccio, pomodorini e olive nere
Alkes 2024, Ciliegiole rosate

Secondo
Bujone d'agnello con verdure di stagione
Alea viva 20213 Aleatico di Gradoli rosso

Dolce
Crostata con marmellata di visciole
Aleatico passito

30/11/2025

SARDEGNA - SULCIS E CARLOFORTE

MENÙ

Dalle montagne minerarie al mare cristallino.
Magico, arcaico, ancestrale e dalle tradizioni millenarie.
Il Sulcis Iglesiente

AZIENDA OSPITE



Cantina Santadi

Aperitivo
Panada di anguitta, Couscous tabarchino,
Insalata di carciofi e bottarga
Solaïs Grand Cuvée 2020, Metodo Classico

Antipasto
U Piau
Tre Torri rosato 2024, Carignano del Sulcis d.o.c.

Primo
Sappueddus al ragu di pecora
Rocca Rubia 2022, Carignano del Sulcis d.o.c. Riserva

Secondo
Spezzatino di tonno rosso al Carignano con carciofi stufati
Terre Brune 2020, Carignano del Sulcis d.o.c. Superiore

Dolce
Pardulus
Latina 2019, da uve Nasco stramature

11/01/2026

FRIULI VENEZIA GIULIA - GRAVE

MENÙ

A cavallo del fiume Tagliamento, tra Alpi Carniche e Mare Adriatico.
Il Friuli Grave ed i suoi 2000 anni di storia vinicola

AZIENDA OSPITE



Antonutti

Aperitivo
Frico con polenta, Formai frant e mostarda,
Prosciutto di San Daniele d.o.p.
Ant, Metodo Classico Extra Brut

Antipasto
Brovada e Muset
On the move, Metodo Martinotti, Friuli d.o.c.

Primo
Cjarsons salati al burro e salvia con ricotta affumicata
Bertrando 2023, Friuli d.o.c.

Secondo
Gulasch con polenta
Poppone 2022, rosso friulano

Dolce
Gubana
Lindul, Vino dolce passito

01/02/2026

CALABRIA - COSTA DEI GELSOMINI

MENÙ

Tra la costa dei gelsomini e le pendici aspromontane.
Tra natura incontaminata, cultura e tradizioni popolari

AZIENDA OSPITE



Aspromonte

Aperitivo
Pecorino della Locride, Caprino della Limina,
Capocollo di Patàro Presidio SlowFood
Koti 2023 rosato, Calabria i.g.t.

Antipasto
Polpette di ricotta in salsa
Greco Nero 2022, Calabria i.g.t.

Primo
Mezze maniche sul coniglio all'intivolatise
Magliocco 2021 Calabria rosso i.g.t.

Secondo
Stoccafisso al Montonico con cipolle, capperi, olive e friarielli
Montonico 2022, Calabria bianco i.g.t.

Dolce
Paste Giosane
Greco di bianco, vino passito

01/03/2026

SARDEGNA - BARBAGIA

MENÙ

Nel cuore della Barbagia, tra Gennargentu e Supramonte.
Storia ed enogastronomia, identità secolari di Mamolada

AZIENDA OSPITE



Cantina Giuseppe Sedilesu

Aperitivo
Ravioli di ricotta e bietole fritti e salsa verde,
Pane Carasau con Purpuzza, Selezione di formaggi
Bendas 2024 rosato frizzante, Barbagia i.g.t.

Antipasto
Minestrone con Merca
Granazza 2023, Barbagia i.g.t.

Primo
Maharrones de poddine in Banza
Mamuthone 2022, Cannonau di Sardegna d.o.c.

Secondo
Vervehe a buiddiu in patata e hippudda
Ballu Tundu 2021, Cannonau di Sardegna riserva d.o.c.

Dolce
Casadinas
Popassa Vino Rosso

22/03/2026

PIEMONTE - ROERO

MENÙ

La riva sinistra del fiume Tanaro tra rocche, frutteti e vigneti.
Il Roero, eccellenza enologica piemontese

AZIENDA OSPITE



Bruno Franco Vini

Aperitivo
Tonno di coniglio, Carpaccio di tinca,
Crostini di salsiccia di Bra e tartufo
Spumante Brut, VSDQ Metodo Martinotti

Antipasto
Chioccioline di Cherasco con fonduta di Murazzano
Loreto 2024, Roero Arnei d.o.c.g.

Primo
Pin con salsa di arrosto
Bruno 2022, Nebbiolo d'Alba d.o.c.

Secondo
Lepre in Civet con polenta
Roero Nebbiolo 2021, Roero d.o.c.g.

Dolce
Salame del Papa
Birbét, mosto parzialmente fermentato

euro 55,00 p.p. tutto compreso

Prenotazioni

0550203832

OSTERIAPRATELLINO@GMAIL.COM