

Un ristorante nato da un vecchio Casale dei primi del '900, da un pizzico di speranza e da tanta voglia di realizzare quel sogno nel cassetto che ognuno di noi ha. Situato alle porte di Amorosi, paesino che il tempo non ha cambiato, dai valori sani e genuini, e a pochi passi dal fiume Calore, il Casale si affaccia su di una vasta pianura ricca di verde e di sole. L'amore per una cucina sana e l'uso di prodotti genuini, danno vita a piatti di assoluta originalità e pregio, conservando e valorizzando le tradizioni gastronomiche che ci appartengono. Il più sincero benvenuto ai nostri graditi Ospiti e l'augurio di una piacevole permanenza.



Il nostro Pensiero

In questo momento sociale difficile, dove le Materie prime come la Farina, il Pane, il Latte, la Carne, il Pesce, la Frutta e la Verdura, fondamenta della nostra Cucina Mediterranea, stanno avendo un declino, non reggendo la competizione con i prodotti sempre più economici, di falsa identità e di dubbia provenienza proposti dal mercato, ci sentiamo in dovere di proseguire questa "Sfida Eno-Gastronomica", distinguendoci da una Ristorazione piatta e priva di stimoli. Prodotti di stagione, come sempre a Km zero, selezionati e genuini, nonché una cucina semplice per i nostri Ospiti sempre più evoluti e raffinati.





PIATTI DI ENTRATA

V. Rotolo di Polenta e Pioppini su fonduta di Caciocavallo Matesino
Euro 5,50



Uovo di campagna in camicia e stufato di Scarola e Cotechino
Euro 5,50



Velo di Marchigiana agli Agrumi con insalatina di Carciofi e Caciotta
primo sale
Euro 8,00



Lonzino di "Nero" marinato e affumicato con Mele Annurche
Euro 8,00



Zuppetta di Polpo e Patate
Euro 7,00



Gamberi Rossi su passatina di Broccoli e Burrata di Bufala
Euro 9,00



Il Baccalà:

Insalatina con Peperoni all'agro
Affumicato con finocchio e arance
Mantecato con cilindro di pane cafone
Pralina su passatina di cannellini
Euro 9,50

I nostri salumi

<i>Selezione Sannita</i>	<i>Euro</i>	<i>8,00</i>
<i>Culatello del Sannio</i>	<i>Euro</i>	<i>8,50</i>
<i>Selezione di Cinghiale.</i>	<i>Euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Pelatello Nero Casertano.</i>	<i>Euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Prosciutto affumicato di Venticano.</i>	<i>Euro</i>	<i>8,50</i>

V.: Piatti per Vegetariani



CasalDiGioia

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Zuppetta di Cardone e Cappone con stracciatella di Uova
Euro 6,50



Pasta e Patate con colatura di Alici
Euro 7,50



V. Cannelloni di Borragine Ricotta e Provola
Euro 7,50



Tagliolino al pesto di Friarielli e Prosciutto di Venticano
Euro 7,50



*V. Gnocco di Zucca Farcito con Caciocavallo di Castel Franco in
Miscano e Tartufo del Matese*
Euro 10,00



Maccheroncino di Castagne con Seppioline Carciofi e Noci
Euro 8,50



Risotto con Gamberi Rossi ed Erborinato di Bufala
Minimo due Persone
Euro 9,00

V.: Piatti per Vegetariani
Sono disponibili Piatti per Celiaci



CasalDiGioia

SECONDI DI PESCE

Baccalà alla "Sannita" cotto a bassa temperatura in crosta di Patate
Euro 14,00



Gamberi all'Arancia e Salsiccia di Calamaretti
Euro 14,00



Cupoletta di Triglia con Scarola e Olive nere
Euro 14,00

Sono disponibili proposte alternative
in base al pescato giornaliero



CasalDiGioia

SECONDI DI CARNE

*Tracchiola di Vitellone IGP alla Birra Saint John's
con purè di Sedano Rapa*

Euro 14,00



Il Maialino

Euro 15,00



Cosciotto di Agnello farcito ai Carciofi in crosta di sfoglia

Euro 14,00



Carrè di Cinghiale con Castagne e Zucca rossa

Euro 14,00

È presente inoltre:

Marchigiana I.G.P.

Costata Euro 3,50 all'etto

Fiorentina Euro 5,50 all'etto

Bufala

Costata Euro 3,50 all'etto

Bistecca Taglio Fiorentina Euro 4,50 all'etto

Filetto di Carne Scottona Euro 5,50 all'etto

Spalletta d'Agnello al forno Euro 30,00 (minimo due persone)



CasalDiGioia

MENU DELLA TRADIZIONE

Tortina di Borragine

Cavatelli Salsiccia e Broccoli

Tracchiole di Maiale e Peperoni all'agro

Pizza dolce con Amarene

Euro 23,00

Minimo due Persone



MENU DEGUSTAZIONE

Benvenuto della Casa

Rotolo di Polenta con Pioppini su fonduta di Caciocavallo Matesino

Zuppetta di Cardone e Cappone

Tagliolino al Pesto di Friarielli e Prosciutto di Venticano

Guanciotto di Maialino

La Castagna

Euro 30,00

Minimo due Persone



CasalDiGioia