



STRADA  
DELL'OLIO  
EXTRAVERGINE  
CASTEL  
DEL MONTE



# FRANTOI APERTI

1-8 DICEMBRE 2024



— EVOMENU —

BENVENUTO CON DEGUSTAZIONE  
OLII FRANTOIO OLEARIO AGRESTI

TORTINO DI VERDURE BIO ORTO AGRESTI  
CON CREMA DI RICOTTA DI ANDRIA  
E OLIO NOVELLO

CAVATELLO FRESCO RIGATO  
CON VELLUTATA DI VERDURE  
E FUNGO CARDONCELLO

ARROSTO DI MAIALINO CON PATATE  
E FUNGHI CARDONCELLI

VINO CANTINE AGRESTI

EURO 30 A PERSONA  
(MENÙ NON DISPONIBILE IL SABATO)  
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

PER PRENOTAZIONI T 0883 894966



STRADA  
DELL'OLIO  
EXTRAVERGINE  
CASTEL  
DEL MONTE



# Frantoi aperti

1-8 DICEMBRE 2024

 Guida MICHELIN Italia 2025



—EVOMENU—

## ENTRÈE

CAPASANTA IN CARPACCIO,  
IBERNAZIONE DI COCCO  
INSALATA DELL'ORTO CON FRAÎCHE CREAM

PANE E OLIO INTRAMEZZO

MARE, VERDE MARE PASTA MISTA,  
PATATE, PROVOLONE DEL MONACO,  
MITILI NERI E PELOSE

SORBETTO ARTIGIANALE

SOSPIRO E TARTE TATIN DI MELA ,  
CREMA INGLESE  
PICCOLA PASTICCERIA  
E PANETTONE ARTIGIANALE

EURO 90 A PERSONA  
(MENU, ACQUA E COPERTO CON CALICE DI VINO)  
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

PER PRENOTAZIONI T 0883 895968



STRADA  
DELL'OLIO  
EXTRAVERGINE  
CASTEL  
DEL MONTE



# Frantoi aperti

1-8 DICEMBRE 2024



osteria del  
seminario



—EVOMENU—

POLPO TOSTATO ALL'OLIO EXTRAVERGINE  
D'OLIVA CORATINA FRUTTATO MEDIO  
SU LETTO DI FAVETTA E CICORIA

RISOTTO QUALITÀ CARNAROLI MANTECATO  
ALL'ONDA CON OLIO EXTRAVERGINE  
D'OLIVA CORATINA DELICATO  
E DADOLATA DI PESCE BIANCO AL PROFUMO DI LIMONE

BACCALÀ COTTO A BASSA TEMPERATURA  
SERVITO SU CREMA DI SPONSALI NAPPATO  
ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA FRUTTATO INTENSO

GELATO MANDORLATO  
AL VIN COTTO DI MOSTO D'UVA

EURO 35 A PERSONA  
(SERVIZIO PANE E COPERTO, CALICE DI ROSATO PUNGIROSA  
"BOMBINO NERO DOCG"  
CANTINA RIVERA E ACQUA INCLUSO)

PER PRENOTAZIONI T 080 3991519



STRADA  
DELL'OLIO  
EXTRAVERGINE  
CASTEL  
DEL MONTE



# Frantoi aperti

1-8 DICEMBRE 2024



—EVOMENU—

TARTARE DI FASSONA CON SENAPE ANTICA,  
FRUTTO DEL CAPPERO, CIPOLLA  
CAMELLATA E GRANELLA DI TARALLI  
ABBINAMENTO: OLIO BLEND CORATINA E LECCINO

FAVETTA E CICORIA RIPASSATA  
CON CROSTINI AROMATIZZATI  
ABBINAMENTO: OLIO MONOCULTIVAR CORATINA

ORECCHIETTE DI GRANO ARSO  
CON STRACCIATELLA DATTERINO GIALLO  
E GUANCIALE CROCCANTE  
ABBINAMENTO: OLIO PERANZANA AFFUMICATO

POLPO ARROSTO CON CREMA PARMENTIER  
ABBINAMENTO: OLIO MONOCULTIVAR BLEND CORATINA E LECCINO

EURO 40 A PERSONA  
(BEVENDI ESCLUSE, ACQUA E SERVIZIO INCLUSO)

PER PRENOTAZIONI T 0883 1810713



STRADA  
DELL'OLIO  
EXTRAVERGINE  
CASTEL  
DEL MONTE



# Frantoi aperti

1-8 DICEMBRE 2024

 Guida MICHELIN Italia 2025

## QUINTESSENZA

R I S T O R A N T E

—EVOMENU—

BACCALÀ ALL'OLIO EVO,  
ERBE AROMATICHE, LIMONE

FREGOLA PUGLIESE MANTECATA  
CON OLIO EVO, CICALI DI MARE,  
CIME DI RAPE

SOGLIOLA ALL'OLIO EVO,  
FAGIOLI, YUZUKOSHO

COLAZIONE DEL CONTADINO:  
BISCOTTO SOFFICE ALL'OLIO EVO,  
GELATO DI RICOTTA, SALSA DI FRUTTA

EURO 90 A PERSONA  
(SERVIZIO PANE E COPERTO, CALICE DI VINO,  
ACQUE E CAFFÈ INCLUSO)

PER PRENOTAZIONI T 0883 880948 - 347 3804174



STRADA  
DELL'OLIO  
EXTRAVERGINE  
CASTEL  
DEL MONTE



# Frantoi aperti

1-8 DICEMBRE 2024



—EVOMENU—

PIATTO DELLA TRADIZIONE  
PURÈ DI FAVE, CICORIE SELVATICHE,  
CROSTINI E OLIO EVO

PRIMO PIATTO SELVATICO,  
CRUMBLE DI PANE,  
SPOLVERATA DI PEPERONE CRUSCO  
E OLIO EVO

PIZZA  
IMPASTO DI FARINA DI "GRANO ARSO",  
MOZZARELLA DI BUFALA DOP,  
POMODORINO CILIEGINI,  
RUCOLA SELVATICA E OLIO EVO

PER PRENOTAZIONI T 348 5948806