


## ANTIPASTI

- . Tagliere di salumi del Casale (per due persone) € 20,00**
  
- 7 Tagliere di formaggi locali accompagnato con le marmellate del Casale (per due persone) € 20,00**
  
- . Percorso degli Antichi Sapori ( per 2 persone) € 20,00**
  
- 7 Riavulillo di Arola alla brace su foglie di limone € 8,00**
  
- 8 Misticanza dell'orto con pomodoro, cetrioli e noci della Penisola Sorrentina  € 8,00**

*N.B. tutti i piatti sono realizzati prevalentemente con i prodotti della nostra azienda agricola e raccolti in giornata, pertanto la disponibilita potrebbe subire delle variazioni*

# PRIMI

<b>17 14</b>	<b>Gnocchi alla sorrentina con fiordilatte e pomodoro del Casale in coccio</b>	€ 10,00
<b>173</b>	<b>Ravioli artigianali alla caprese con caciotta sorrentina e maggiorana</b>	€ 12,00
<b>17</b>	<b>Quadrucci artigianali con pasta di spinaci ai carciofi dei Colli di San Pietro e salsiccia</b>	€ 13,00
<b>17</b>	<b>Mezze maniche con zucchine dell'orto e i suoi fiori</b>	€ 12,00
<b>79</b>	<b>Risotto agli agrumi di Sorrento</b>	€ 13,00
<b>184</b>	<b>Spaghetti di Gragnano con alici, noci della Penisola Sorrentina e croccante tarallo agerolese</b>	€ 14,00





## SECONDI

<b>9</b>	<b>Coniglio alla Cacciatore alla maniera di Nonna Luisa</b>	€ 15,00
.	<b>Pollo del Casale al forno con patate al rosmarino</b>	€ 15,00
.	<b>Bistecca del Casale alla Brace</b>	€ 25,00
<b>8</b>	<b>Spiedini di coniglio su misticanza dell'orto</b>	€ 10,00
.	<b>Costoletta di maiale con Papacella napoletana</b>	€ 15,00



*N.B. tutti i piatti sono realizzati prevalentemente con i prodotti della nostra azienda agricola e raccolti in giornata, pertanto la disponibilita potrebbe subire delle variazioni*

## DOLCI

<b>37</b>	<b>Panna cotta artigianale alle amarene dei colli di San Pietro</b>		€ 5,00
<b>37</b>	<b>Panna cotta artigianale con salsa al mandarino sorrentino</b>		€ 5,00
<b>3</b>	<b>Limone IGP Sorrento a Sorbetto</b>		€ 5,00
<b>137 8</b>	<b>Cannoli del Casale, con crema pasticcera, amarene e nocciole</b>		€ 5,00

*N.B. tutti i piatti sono realizzati prevalentemente con i prodotti della nostra azienda agricola e raccolti in giornata, pertanto la disponibilita potrebbe subire delle variazioni*

*Coperto € 2,00 a persona*

1



Cereali con  
glutine  
cereals with  
Gluten

2



Crostacei  
crustaceans

3



Uova  
eggs

4



Pesce  
Fish

5



Arachidi  
peanuts

6



Soia  
soybeans

7



Latte e  
derivati  
milk

8



Frutta a  
guscio  
nuts

9



Sedano  
celery

10



Senape  
mustard

11



Semi di  
sesamo  
Sesame  
seeds

12



Anidride  
solforosa e  
solfiti  
sulphites

13



Lupini  
lupin

14



Molluschi  
molluscs

## **La nostra storia**

*La famiglia Persico è una storica famiglia sorrentina, da sempre dedita al lavoro agricolo. Già alla fine del 1800 il bisnonno Antonino gestiva una piccola locanda a Sant'Agata. Suo figlio Salvatore però voleva ampliare i suoi orizzonti ed emigrò in Argentina in cerca di fortuna. Tornato in Italia insieme alla moglie Angela e ai figli Candida e Antonino continua a dedicarsi all'agricoltura e alla commercializzazione degli agrumi. Antonino eredita la passione paterna e dopo tanti anni di lavoro negli hotel della zona acquista un casale storico appartenente alla nobile famiglia dei Colonna. Nel 2005 si avvera il suo sogno: apre l'agriturismo Antico Casale insieme alla moglie Luisa e ai loro tre figli. Oggi "Nonna Luisa" tramanda le storiche ricette della tradizione sorrentina in una cucina semplice ma al passo con i tempi, utilizzando esclusivamente quello che il figlio Mario, unitamente ai fratelli, realizza dall'azienda agricola. Ma il successo è indubbiamente l'accoglienza della famiglia che riceve ogni singolo ospite con il calore di un sorriso.*

## **L'azienda agricola**

*La nostra azienda si sviluppa lungo i tre comuni della penisola sorrentina per una perfetta commistione di colture e microclimi in grado di garantire sempre i migliori prodotti. A Sorrento un antico giardino sorrentino ci regala i migliori agrumi come l'arancio biondo o il limone di Sorrento ipp, il limitrofo comune di Sant'Agnello offre un terreno ideale per la coltivazione di frutta e verdura e il territorio di Piano di Sorrento, ove insiste il casale, è ricco di uliveti, amareti, un antico vigneto e piante di noci. Come ogni azienda agrituristica che si rispetti, non mancano gli animali: bovini, suini, animali da cortile e conigli che, allevati esclusivamente con mangimi naturali, garantiscono carni sempre fresche e di indubbia qualità al nostro ristorante.*



## ***L'Antico Casale e Slow Food Il progetto "Cuochi dell'Alleanza"***



*L'incontro dell'Agriturismo Antico Casale Colli di San Pietro con Slow Food avviene nel dicembre 2013 e da allora il legame è più forte che mai. Partecipiamo attivamente alle iniziative della Condotta Penisola Sorrentina e Capri sposando appieno la "filosofia slow" sia in campo agricolo che ristorativo prendendo parte all'iniziativa "Mercati della Terra" e al progetto "Cuochi dell'Alleanza". Obiettivo? Quello di garantire sulle nostre tavole un prodotto sincero, frutto del lavoro in perfetta sintonia e profondo rispetto con il territorio a salvaguardia dei prodotti della tradizione.*

*Aderiamo al progetto "Cuochi dell'Alleanza", una rete di cuochi in prima linea per la difesa della biodiversità alimentare in tutto il mondo, impegnati ad impiegare ogni giorno nelle loro cucine, i prodotti di piccoli produttori custodi della biodiversità. Per questo motivo anche noi utilizziamo i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto, frutta e formaggi prodotti localmente e ci impegniamo ad indicare nel nostro menù i nomi dei produttori dai quali ci forniamo, a sostegno e riconoscimento del loro lavoro. Cerchiamo di interpretare al meglio i prodotti del territorio perseguendo un concetto sapientemente legato alla stagionalità e alla tradizione...con un pizzico di innovazione!*