MENU

RISTORANTE
L'ANTICA LOGGIA

Un po' di storia



Nel cuore del borgo medievale di San Marco dei Cavoti, il nostro ristorante sorge in un luogo intriso di storia e fascino: Porta Palazzo, una delle antiche quattro porte che un tempo delimitavano il paese. Questa porta, parte integrante del Palazzo Marchesale, rappresenta un simbolo dell'eredità storica di San Marco dei Cavoti.
Il Palazzo Marchesale, edificato nel XVII secolo, fu la dimora dei marchesi Cavaniglia-Caracciolo, signori del feudo fino all'inizio del XIX secolo. Oggi, questo edificio storico ospita "L'Antica Loggia", un'accogliente struttura ricettiva che conserva intatto il fascino del passato.

San Marco dei Cavoti, fondato intorno al 1350 da una colonia di provenzali provenienti da Gap, nel sud della Francia, è noto anche come "il paese del torrone". La tradizione dolciaria locale ha radici profonde: la prima fabbrica artigianale di torrone fu fondata nel 1891, dando il via a una lunga storia di eccellenza che oggi è celebrata nel famoso Festival del Torrone e del Croccantino.
Nel corso dei secoli, il paese ha custodito con orgoglio le sue architetture storiche – come le torri di cinta, i vicoli in pietra e le dimore nobiliari – restando un centro vivo di cultura e tradizioni popolari. Durante il dominio borbonico e poi con l'Unità d'Italia, San Marco dei Cavoti fu teatro di cambiamenti importanti, mantenendo sempre forte la propria identità.

Un aneddoto curioso? Si racconta che proprio nel Palazzo Marchesale, durante una sontuosa cena organizzata nel XVIII secolo dal marchese in visita, venne servito un dolce a base di mandorle e miele che, secondo la leggenda popolare, ispirò la futura nascita del croccantino.

E oggi... Il nostro ristorante vuole essere un ponte tra passato e presente: un luogo dove storia, accoglienza e cucina si incontrano per offrire un'esperienza autentica, che profuma di memoria, territorio e passione.

Antipasti

Antipasto sannita caldo e freddo per 2 persone — € 28,00

(salumi, formaggi, polenta, parmigiana di melanzane, peperone ripieno e altre specialità in base alla stagione)

Allergeni: 

Antipasto Antica loggia - Gran selezione gourmet — € 22,00

(carpaccio di manzo marinato, carpaccio di bisonte affumicato, cervo fumè, friulano pesante, salame affumicato di Sauris -specialità della Carnia, Picanha di Manzetta Prussiana cotta a bassa temeratura)

Allergeni: 

Tartare cheesecake — € 15,00

(filetto di manzo battuto al coltello su base croccante di tarallo sbriciolato con crema al formaggio

Allergeni: 

Tartare battuta a coltello di marchigiana all'antica — € 15,00

(filetto di manzo, tuorlo d'uovo, senape, acciughe e capperi)

Allergeni: 

Mix di bruschette - 6 pz — € 5,00

(fantasia dello chef)

Allergeni: 

Mix di fritti artigianali - 9 pz — € 12,00

(mix in base alla disponibilità del giorno)

Allergeni: 

Selezione di formaggi d'autore Guffanti (200 gr) — € 18,00

(Ubriaco all'Amarone della Valpolicella DOCG, pecorino sardo staginato, blu di Lanzo, Erborinato Sancarlone - serviti con confetture artigianali)

Allergeni: 

Tagliere di salumi e formaggi — € 15,00

(salumi e formaggi locali)

Allergeni: 

Cuzzetiello con polpette — € 9,00

(panino servito con polpette al sugo)

Allergeni: 

In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale di sala

Primi

Cavatelli al tegamino — **€ 10,00**
(tegamino di cavatelli al ragù e mozzarella)
Allergeni:

Pappardelle ai funghi porcini — **€ 14,00**
(pasta all'uovo, fungi porcini)
Allergeni:

Polenta funghi e salsiccia — **€ 12,00**
(farina di mais, funghi porcini e salsiccia sbriciolata)
Allergeni:

Risotto caciocavallo e guanciale croccante — **€ 14,00**
(riso, caciocavallo e guanciale)
Allergeni:

Tegamino fagioli e cotiche — **€ 8,00**
(zuppetta di fagioli, cotiche e crostini)
Allergeni:

In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale di sala

Secondi

Entrecote di Angus — € 18,00
(cube roll, patate alla mediterranea)
Allergeni:

Hamburger bun — € 13,00
(hamburger di scottona, provola affumicata, lattuga, guanciale croccante)
Allergeni:

Hamburger bun di WAGYU 100 GR — € 15,00
(hamburger di WAGYU, cipolle caramellate)
Allergeni:

Fiorentina di Marchigiana da 1 kg circa — € 55,00
(contorni della casa compresi, consigliata per 2 persone)

Agnello ai ferri — € 18,00
(contorni della casa compresi)

Coppa di maiale con papacelle e patate — € 14,00
(tocchetti di coppa di maiale saltati con papaccelle e patate)
Allergeni:

Galletto con salsa barbecue e scarola napoletana — € 14,00
(galletto, scarola, pinoli, uvetta, olive)
Allergeni:

Salsiccia e patate — € 9,00
(salsiccia paesana, patate alla mediterranea)
Allergeni:

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura — € 15,00
(filetto di maialino, contorni della casa compresi)

In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale di sala

Secondi

Stinco di suino — € 15,00
stinco di suino a metà - 600 gr - con salsa barbecue)
Allergeni: 

Costolette di maiale cotte a bassa temperatura 600 gr — € 15,00
(costolette di maiale cotte a bassa temperatura per 24h e dorate sulla griglia - salse)
Allergeni: 

BIG PORK - selezione di carni di maiale per due persone — € 48,00
(costolette di maiale, stinco di suino, pancetta, salsiccia, coppa di suino - peso complessivo circa 2 kg - compreso patate e salse)
Allergeni: 

In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale di sala

Pinse

Tartare — **€ 12,00**

(fior di latte, tartare di marchigiana, rucola e zest di limone)

Allergeni: 

Cetara — **€ 10,00**

(fior di latte, cuore di scarola riccia, filetti di acciughe di Cetara, olive taggiasche e zest di limone)

Allergeni: 

Ripa — **€ 12,00**

(fior di latte, porcini, patate arrosto e salsiccia)

Allergeni: 

Margherita — **€ 8,00**

(pomodoro, fiordilatte , olio EVO e basilico)

Allergeni: 

Rustica — **€ 6,00**

(olio EVO, rosmarino, aglio e sale maldon)

Allergeni: 

In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale di sala

Bevande

ANALCOLICI

Acqua liscia	€ 2,00
Acqua Frizzante	€ 2,00
Fanta 33cl	€ 2,50
Coca Cola 33cl	€ 2,50
Estathè limone 33cl	€ 2,50
Estathè pesca 33cl	€ 2,50
Caffè	€ 1,00

BIRRE

Nastro azzurro 33cl	€ 2,00
Forst 33cl	€ 2,00
Leffe rossa 33cl	€ 5,00
Ichnusa 33 cl	€ 2,50
Ichnusa non filtrata	€ 3,00

BOLLICINE

Quid spumante Brut	€ 15,00
Quid spumante Aroma	€ 15,00
La Fortezza Selfie Extra Dry	€ 10,00

COCKTAIL

Campari soda	€ 2,50
Spritz (campari/aperol)	€ 5,00
Negroni	€ 5,00
Americano	€ 5,00
Gin tonic	€ 5,00

DISTILLATI

Grappa di Chardonnay Sibona	€ 4,00
Grappa Barolo Sibona	€ 4,50
Grappa 903 Bianca	€ 2,50
Grappa 903 Barricata	€ 2,50
Whiskey Jameson	€ 4,00
Amaro Unicum	€ 2,00
Amaro del Capo	€ 2,00
Amaro Santa Croce	€ 2,00
Limoncello del Golfo	€ 2,00
Zedda Piras Mirto Rosso	€ 3,00

Coperto € 2,00

In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale di sala

Vini

La Guardiense - Janare Aglianico di Benevento IGP	€ 10,00
La Guardiense - Janare Falanghina di Benevento IGP	€ 12,00
La Guardiense - Janare Fiano Alfabeto	€ 18,00
La Guardiense - Janare Greco Alfabeto	€ 20,00
Mastroberardino - Lacryma Christi DOC Coda di Volpe	€ 22,00
Mastroberardino - Lacryma Christi Piedirosso	€ 24,00
Matroberardino – Lacrimarosa Irpinia Rosato DOC	€ 24,00

Allergeni:

MESCITA

Calice di bollicine	€ 4,00
Calice vino rosso/bianco	€ 4,00

**I vini alla mescita si rinnovano regolarmente. Si prega di rivolgersi al personale di sala per i vini del giorno.*

In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale di sala

AVVERTENZA PER I CLIENTI – UTILIZZO ALLERGENI E RELATIVA VALUTAZIONE DEL RISCHIO

Gent.le Cliente,

L'azienda ottempera al Reg. CE 1169/2011 in materia di etichettatura e presentazione degli allergeni ed ha pertanto effettuato una rigorosa valutazione del rischio derivante dalla eventuale presenza di allergeni nelle preparazioni gastronomiche proposte alla Clientela.

A fronte della suddetta valutazione del rischio è emerso l'utilizzo diretto, in questa struttura, o la possibile cross-contaminazione in fase di produzione degli ingredienti utilizzati, dei seguenti allergeni inseriti nell'allegato II al Reg. CE 1169/2011:



***NOCI, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, NOCI MACADAMIA, PISTACCHI, MANDORLE**

****GRANO (FARRO E GRANO KHORASAN), SEGALE, ORZO, AVENA**

Il nostro personale è comunque a Vostra disposizione per ogni ulteriore informazione e per accogliere, nei limiti delle possibilità operative, ogni Vostra istanza.

In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al personale di sala