



# LA LOGGIA

## R I S T O R A N T E

Un caloroso benvenuto a La Loggia Ristorante

Nel cuore dell'incontaminata campagna campana, vi invitiamo a immergervi in un'esperienza gastronomica che celebra i sapori autentici e la tradizione culinaria locale e italiana.

Un racconto autentico e schietto, che ruota intorno ad eccellenti materie prime, selezionate con cura e passione, e talvolta prodotte direttamente da noi.

Siete i benvenuti a esplorare il nostro menu.

Ringraziandovi di averci scelto, ci auguriamo che la vostra serata sia permeata di gusto, convivialità e gioia.

A warm welcome to La Loggia Restaurant.

In the heart of Campania's untamed countryside, we invite you to dive in a gastronomic experience that celebrates flavors and the local and Italian traditional cuisine.

The most authentic and raw culinary art, we make of our fresh ingredients our strength and pride, selected with care and passion, and some directly harvested here at Aquapetra.

You are welcome to explore our Menu.

While thanking you for choosing us, we wish you to be embraced by taste, conviviality and joy.

**Executive Chef**  
Luciano Villani

**Restaurant Manager**  
Pietro De Simone

menu degustazione

# SANNIO

tasting menu

---

## Tagliere

selezione di salumi e formaggi

## Charcuterie board

cured meat and cheese selection

## \*Gnocchi di patate

zucca, funghi porcini  
e caciocavallo di Castelfranco  
in Miscano

## \* Potato gnocchi

potato from the Matese mountain  
and smoked provola cheese

## \*Agnello

cipolla agrodolce  
e purea di patate

## \* Rack of lamb

sweet and sour onion  
and potato purée

## \*Semifreddo

torroncino e "Strega"

## \* Semifreddo

crunchy nougat  
and "Strega" liqueur

- 100 pp -  
- wine pairing 45 pp -

La Loggia Ristorante

# M E N U

à la carte

# ANTIPASTI

## appetizers

---

---

\*Carpaccio  
gamberi agli agrumi  
28

\*Carpaccio  
Shrimp with citrus fruits  
28

\*Insalata di Polpo  
patate del Matese e olive nere  
caiazzane (servita tiepida)  
24

\*Octopus salad  
matese Mountain's potatoes  
and Caiazzo's black olives  
24

\*Zuppa  
legumi bio del Sannio bio  
e crostini alle erbe  
18

\*Soup  
Sannio's organic legumes with  
herbs flavoured croutons  
18

\*Battuta  
Marchigiana Sannita, senape  
selvatica, cipolla e salsa tartara  
22

\*Beef tartare  
Marchigiana Sannita, wild  
mustard, onion and tartar sauce  
22

Tagliere  
selezione di salumi  
e formaggi del Sannio  
20

Charcuterie board  
cured meat  
and cheese selection  
20

# PRIMI

first courses

---

---

\*Linguine

totanetti, aglio, olio  
e pomodorini  
24

\*Linguine

squid, cherry tomatoes,  
garlic and oil  
24

\*Mezzi paccheri

coccio, capperi, pomodorini  
e olive nere caiazzane  
26

\*Mezzi paccheri

red gurnard, capers, Caiazzo's  
black olives and cherry tomatoes  
26

\*Pasta mista

patate del Matese  
e provola affumicata  
18

\*Mixed Pasta

potato from the Matese mountain  
and smoked provola cheese  
18

\*Gnocchi di patate

zucca, funghi porcini  
e caciocavallo di Castelfranco  
in Miscano  
24

\*Potato gnocchi

pumpkin, porcini mushrooms and  
caciocavallo cheese from  
Castelfranco in Miscano  
24

\*Mezzanelli

alla genovese  
20

\*Mezzanelli

traditional Genovese beef  
and onion ragoût  
20

# SECONDI

## second courses

---

---

### \*Pescato

Filetto di pesce  
in guazzetto  
30

### \*Catch of the day

Stewed with cherry tomatoes,  
capers and black olives  
30

### \*Baccalà

al vapore e vellutata di ceci  
del Sannio  
30

### \*Baccalà

Steamed with chickpea cream  
from Sannio  
30

### \*Faraona

in crepinette con funghi  
e chutney di zucca  
30

### \*Guinea fowl

crepinette with mushrooms  
and pumpkin chutney  
30

### \*Agnello

cipolla in agrodolce  
e purea di patate  
35

### \*Lamb

sweet and sour onion  
and potato purée  
35

### Entrecote

e verdure grigliate  
45

### Beef entrecote

and grilled vegetables  
45

# CONTORNI

vegetables

---

---

Verdure grigliate  
12

Grilled vegetables  
12

Scarola alla napoletana  
olive, uvetta e pinoli  
12

Escarole “napoletana”  
olives, raisins and pine nuts  
12

Friarielli  
saltati con aglio , olio evo  
e peperoncino  
12

Friarielli  
sautéed with garlic, extra virgin  
olive oil and chilli pepper  
12

\*Patate fritte  
artigianali  
10

\*Potato chips  
homemade  
10

Insalata  
con olio alle erbe  
10

Salad  
with herb flavored oil  
10

# FORMAGGI

## charcuterie board

---

I formaggi offerti sono il risultato di una ricerca appassionata che abbraccia la stagionalità e la vasta gamma di competenze dei nostri casari. Ogni singola forma di formaggio rappresenta un'opera d'arte artigianale, plasmata con cura e dedizione in ogni fase del suo processo di creazione. Seguendo il ritmo delle stagioni e le peculiarità del territorio, i nostri esperti casari scelgono attentamente gli ingredienti migliori, che spaziano dalla qualità del latte alla selezione degli aromi e delle erbe aromatiche, utilizzati per esaltare il carattere unico di ciascun formaggio. Questo approccio rispettoso della tradizione e della natura assicura una gamma sempre fresca e diversificata di formaggi, ognuno dei quali racconta una storia unica di passione e maestria artigianale.

Serviti con marmellata e confetture fatte in casa, miele del Taburno e frutta secca.

Selezione di 3 -25€

Selezione di 5 -35€

Our selection of cheese is the result of a never ending and passionate research, embracing seasonality and the diverse expertise of our cheese makers. Each cheese wheel represents an artisanal masterpiece, crafted with care and dedication at every stage of its creation process. Following the rhythm of the seasons and the unique characteristics of the territory, our skilled cheese makers carefully select the finest ingredients, ranging from the quality of the milk to the choice of aromas and natural aromatic herbs used to enhance the unique flavor of each cheese. This approach respects tradition and nature, ensuring a constantly fresh and diverse range of cheeses, each telling a unique story of passion and artisanal mastery.

Served with homemade marmalades, honey from the Taburno mountain and dried fruit.

Selection of 3 -25€

Selection of 5 -35€



# DOLCI

## desserts

---

---

\* Babà al rum  
zuppetta alla vaniglia  
e lampone  
14

\* Rum Babà  
vanilla cream  
and raspberry  
14

\* Tartelletta al cioccolato  
arancia e caramello salato  
15

\* Chocolate Tartlet  
orange and salted caramel  
15

\* Croccante caldo  
mela Annurca, cannella e gelato  
alla vaniglia  
15

\* Warm crunch  
"Annurca" apple, cinnamon and  
vanilla ice cream  
15

\* Semifreddo  
al torroncino e strega  
14

\* Semifreddo  
crunchy nougat and Strega  
liqueur  
14

Tagliata di frutta  
12

Fresh Fruit salad  
12

# ALLERGENI

## food allergies/intolerances

---

LA GENTILE CLIENTELA È PREGATA DI INFORMARE PREVENTIVAMENTE IL PERSONALE DI SALA IN MERITO AD EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE.

Si informano i Signori clienti, che negli alimenti, preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere presenti sostanze allergeniche (riportate nell'All.2 R.U.E 1169/2011 e s.m.i.) dovute alle molteplici preparazioni alimentari, alle numerose preparazioni nell'arco della stessa giornata e ai numerosi ingredienti utilizzati (CROSS-CONTAMINATION). Conseguentemente non si esclude l'assenza totale di tali sostanze allergeniche anche nei piatti dove non sono previste o dove non sono esplicitamente indicate nell'elenco ingredienti.

È presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.

### INFORMAZIONI SUL TRATTAMENTO E LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Per garantire la massima qualità e sicurezza delle pietanze presenti in questo menù, i nostri prodotti, e talvolta i derivati frutto della loro lavorazione, vengono acquistati freschi e successivamente sottoposti a un rigoroso processo di surgelazione tramite abbattimento termico negativo.

Questo procedimento consiste nel surgelare il prodotto portandolo rapidamente alla temperatura di -20°C (temperatura al cuore) per un tempo minimo di 24 ore. La velocità di tale processo consente di trasformare i liquidi presenti negli alimenti in micro-cristalli di ghiaccio tali da non lacerare le cellule dei tessuti, preservando la freschezza, i sapori e tutte le qualità nutrizionali ed organolettiche delle pietanze, in modo tale che il prodotto, una volta scongelato, mantenga una qualità comparabile con quello fresco. Inoltre, questa misura riduce il rischio di contaminazione e proliferazione di parassiti e altri patogeni.

La surgelazione tramite abbattimento negativo della temperatura ci permette di offrire piatti sicuri, deliziosi e di alta qualità, garantendo una cucina che rispetta i più elevati standard di sicurezza e gusto.

Tale operazione si applica a tutte le pietanze a base di pesce, crostacei e molluschi, talvolta alla carni e ad alcune lavorazioni per le basi di preparazione di primi e antipasti

L'operazione di surgelazione tramite abbattimento negativo della temperatura è conforme al processo di Bonifica Preventiva indicato dalle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1, in materia di lavorazioni a base di pesce destinate ad essere consumate crude o praticamente crude.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

# ALLERGENI

## food allergies/intolerances

---

**WE KINDLY INVITE GUESTS TO ADVISE OUR DINING ROOM STAFF OF SPECIFIC ALLERGIES OR INTOLERANCES, OR ANY SPECIFIC NEEDS.**

**We inform our customers that allergenic substances may be present in the foods prepared and served in this establishment** (reported in Annex 2 R.U.E 1169/2011 and subsequent amendments) due to the multiple food preparations and numerous preparations during the duration of a day and to the numerous ingredients used (CROSS-CONTAMINATION may occur). Therefore, the total absence of these allergenic substances cannot be ruled out even in dishes where they are not foreseen or where they are not explicitly indicated in the ingredients list.

The list of products containing allergens can be consulted below.

### **ADDITIONAL INFORMATION ABOUT FOOD PROCESSING AND STORAGE**

**In order to guarantee maximum safety and quality of the dishes included in our menu, our raw materials are bought fresh and they undergo a strict freezing process through negative thermal treatment.**

**This procedure consists in freezing raw goods by swiftly bringing it to a -20° C temperature (core temperature) for a period of at least 24 hours.** The rapidity of this process allows to transform the liquids present in the treated foods into microcrystals of ice, so small that are not impacting the tissue cells, preserving freshness, flavors and all nutritional and organoleptic properties of the dishes. In doing so, the foods once unfrozen maintain a level of quality comparable to fresh ones. Moreover, the measure reduces the risk of contamination and proliferation of parasites and other forms of pathogens.

The blast freezing process allows us to offer safe, delicious and high-quality courses, while ensuring a cuisine that meets the highest standard of safety and taste.

This operation applies to all dishes based on fish, crustaceans and molluscs, sometimes to meat and to some processes for the preparation of first courses and appetizers.

**The blast freezing procedure complies with the Preventive treatments mandated by Community Regulation 853/2004, attachment III, Section VIII, chapter 3, letter D, point 1, concerning fish-based dishes intended to be eaten raw or partially raw."**

For further information, please contact the staff.

# ALLERGENI

## food allergies/intolerances

---

**Tutti i prodotti/pietanze possono contenere,  
come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso laboratorio),  
le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:**

**ALLEGATO II REG. CE N.1169/11  
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 );
  - b) maltodestrine a base di grano ( 1 );
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 );
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

# ALLERGENI

## food allergies/intolerances

---

All products/dishes may contain,  
as an ingredient or in traces (due to processing in the same laboratory),  
the following substances or their derivative products:

ANNEX II EC Reg. n.1169/11  
SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid or derived products, except for:
  - a) wheat-based glucose syrups, including dextrose ( 1 );
  - b) wheat-based maltodextrins ( 1 );
  - c) barley-based glucose syrups;
  - d) alcoholic distillates made from cereals, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Shellfish and shellfish products.
3. Eggs and eggs' products.
4. Fish and fish products, except:
  - a) fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations;
  - b) gelatine or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.
5. Peanuts and peanut products.
6. Soy and soy products, except:
  - a) refined soybean oil and fat ( 1 );
  - b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate based on soy;
  - c) vegetable oils derived from soy-based phytosterols and phytosterol esters;
  - d) Vegetable stanol ester produced from soybean-based vegetable oil sterols.
7. Milk and milk-based products (including lactose), except:
  - a) alcoholic distillates manufactured from whey, including ethyl alcohol of agricultural origin;
  - b) lactitol.
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazilian nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and derived products, except nuts used for the manufacturing of alcoholic distillates, including alcohol ethyl of agricultural origin.
9. Celery and celery-based products.
10. Mustard and mustard-based products.
11. Sesame seeds and sesame seeds' products.
12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO<sub>2</sub> to be calculated for products ready for consumption or made in accordance with the manufacturers' instructions.
13. Lupini beans and lupini beans' products.
14. Mussels and mussels' products.

AQUAPETRA RESORT & SPA

SS Telesina, uscita Castelvenere 1

80037 Telesse (BN)

0039 0824941878

[info@aquapetra.com](mailto:info@aquapetra.com) - [reservation@aquapetra.com](mailto:reservation@aquapetra.com)

[WWW.AQUAPETRA.COM](http://WWW.AQUAPETRA.COM)