



**MENÙ**



*FEFE' è il frutto dell'immaginazione, della visione e delle storie dei suoi tre fondatori Felice, Antonella e Rita che con dedizione e cura dei dettagli hanno voluto raccontare e condividere le bellezze e le eccellenze di cui questo territorio è custode da secoli.*

*FEFE' è la veste pratica del progetto Faregusto.it, nato nell'ottobre del 2015, un portale online per la promozione e la vendita di prodotti agricoli di qualità, lavorati nel rispetto della tradizione, della sostenibilità e della genuinità.*

*FEFE' è uno scorcio di quell'incantesimo chiamato Apice Vecchia, al ridosso del Castello normanno dell'Ettore. Uno sguardo che attraversa epoche, un tempo passato che abbraccia il moderno, un ritorno alle origini che sfida il futuro. Una bottega enogastronomica dove i prodotti a scaffale si trasformano in un percorso di gusto autentico tra saperi, sapori e tradizioni. Un luogo in cui sedersi a bere un drink o viaggiare alla scoperta di sapori antichi che si innovano in abbinamenti azzardati ed esperienze sensoriali.*

*FEFE' è uno spazio, un'emozione, un incontro tra storia e modernità in cui poter condividere sorrisi, conoscenze, momenti indimenticabili. Un contesto piacevole e vivace tra artisti, musicanti, attori e cantastorie che dal vivo o in sottofondo faranno compagnia alle nostre serate, aspettando un tramonto o concedendosi la bellezza delle prime luci del mattino.*

## **Fritti**

Crocchè di patate, salame e provola	4,00
Polpette di cavolfiore fritto in pastella, salsa aioli e composta di alici	4,00
Mozzarella in carrozza al pane di Saragolla	5,00
Crocchette alla genovese	5,00
Patatine fritte	3,00

## **Gastronomia**

Selezione di salumi e formaggi	10,00
Salumi	5,00
Formaggi	6,00
Mortadella di maiale nero arrostita, salsa al Gorgonzola, radicchio arrostito e piada	7,00
Patate del Taburno fritte	4,00

## **Panini**

### **"Nel bosco d'autunno":**

Hamburger di maiale nero, purea di zucca, scamorza affumicata e funghi trifolati 9,00

### **"Genovese":**

Ciabatta genovese di podolica, cipolline in agrodolce salsa al parmigiano 9,00

### **"Bismarck tartufato":**

Hamburger di marchigiana, uovo fritto, bacon e tartufo 10,00

## **Antipasti**

Zuppetta di fagioli e castagne, baccalà al forno, cioccolato in purezza e peperoni cruschi 9,00

Tarte tatin con crema di porcini, fricassea di pollo, tartufo e cacao amaro 9,00

Zucca impanata e frita in brodo di mela annurca e crema di gorgonzola 8,00

## **Primi**

Tonnarelli cacio e pepe con anduja di Castelpoto	9,00
"Aglione e uogli"	7,00
Risotto al cavolo, tartare di gambero rosso, tartufo e camembert	10,00

## **Secondi**

Filetto di maiale, crema alle noci, cavolini di Bruxelles saltati e verza fritta	9,00
Kebab di agnello marinato al miele di sulla, salsa allo yogurt, cipolla caramellata	12,00

## **Dalla Macelleria**

Entrecote, salsa bbq artigianale , salsa bernese, patate	18,00
Filetto di vitello al burro, erba cipollina e patata hasselback	16,00

## **Insalate, verdure e ortaggi**

Patate e pepauli fritti	5,00
Caesar salad	6,00
Scarola ripassata con alici, olive e noci	5,00

## **Dolci**

Gelateria artigianale Del Gallo	5,50
Pasticceria artigianale (gusti in base alle disponibilità)	

SERVIZIO	1,50
----------	------

## **Menù degustazione**

### **Il Fefè goloso**

25,00

Tarte tatin con crema di porcini, fricassea  
di pollo, tartufo e cacao amaro

Tonnarelli cacio e pepe con anduja di Castelpoto

Filetto di maiale, crema alle noci, cavolini di  
Bruxelles saltati e verza fritta

Dessert

## **VINI a calice**

---

### **ROSSI**

**BARBERA DEL SANNIO DOC** 3,50

Az.Agr. Simone Giacomo, Castelvenere

**“JANICO” AGLIANICO DEL SANNIO DOC** 3,50

Az.Agr. Torre a Oriente, Torrecuso

### **BIANCHI**

**FALANGHINA DEL SANNIO DOP** 3,50

Az.Agr Simone Giacomo

**FIANO DI AVELLINO DOCG** 4,00

Soc. Agr. Antica Hirpinia

## **BIRRE alla spina**

---

**CeryAle chiara artigianale cL. 30** 3,50

Birrificio artigianale Donjon

**Janara rossa artigianale cL. 30** 3,50

Birrificio artigianale Donjon

## **BIRRE in bottiglia**

---

### **BIRRIFICIO BROS**



**BROS 19 55** 5,00

Blonde ale 5,2%

Colore giallo paglierino. Si presenta con un bouquet di profumi molto intensi più erbacei che fruttati. Ha un gusto molto equilibrato di malto d'orzo e luppolo e un leggero floreale.



**BROS 20 15** 5,30

Weiss 5,6%

Colore giallo carico con schiuma persistente beige. È prodotta con malto di frumento mista ad orzo. Al gusto mostra la propria identità con un preciso carattere di cereale.



**BROS 18 85** 6,00

American IPA 8%

Caratterizzata dalla presenza di più di 5 luppoli che le conferiscono un deciso tenore aromatico con piacevoli note di noce di cocco e pompelmo rosa.

## **BIRRE in bottiglia**

---

### **BIRRIFICIO del SANNIO**

#### **NURCA** 5,50

TIPOLOGIA: Saison

GRADO ALCOLICO: 6,0%



Dal colore chiaro con venature dorate e dalla schiuma compatta e pannosa con aromi speziati e fruttati dati dalla mela annurca seguiti dalla dolcezza del miele. Grazie alla Segale ed alla Risciola la complessità della birra aumenta conferendo un finale secco e lievemente acidulo.

#### **SAMNIA** 4,80

TIPOLOGIA: Blanche

GRADO ALCOLICO: 4,5%



Birra chiara con frumento non maltato ed aromatizzata con erbe e spezie, dal colore chiaro e con una lieve velatura, elegante, fresca e profumata. Al palato, si presenta con un corpo medio ed una delicata e leggera cremosità data dall'utilizzo del grano sannita Senatore Cappelli.

#### **NICLUS** 6,00

TIPOLOGIA: Indian Pale Ale

GRADO ALCOLICO: 6,0%



Birra chiara ad alta fermentazione. Caratterizzata da un corpo medio che ben bilancia l'amaro dei luppoli utilizzati che donano aromi agrumati e fruttati con un finale resinoso.

---

## BIRRIFICIO del SANNIO

### **MALIES** 4,90

TIPOLOGIA: Pale Ale

GRADO ALCOLICO: 4,8%



Birra chiara ad alta fermentazione. La nostra Pale Ale è un connubio perfetto tra i malti e le note citriche ed erbacee dei luppoli utilizzati. Si presenta con colore dorato ed una schiuma compatta e persistente.

### **GLADIUS** 6,00

TIPOLOGIA: Belgian Dubbel

GRADO ALCOLICO: 8%



Birra ambrata ad alta fermentazione. Ricca di aromi da malto ed esteri come uva passa e frutta secca seguite da lievi note speziate con una schiuma compatta e pannosa.

## **Bevande**

---

Coca cola cL. 33	1,50
Acqua naturale Lt. 1	0,80
Acqua minerale ferrarelle Lt. 1	1,50
<b>Amari</b>	1,80
<b>Rum</b>	
zacapa 23	6,50
appleton estate 12	4,00
<b>Whisky</b>	
lagavulin	5,00
talisker	5,00
wild turkey 81	3,00
J&B Whisky	3,00

---

<b>AMARI</b>	1.80
Amaro del capo	
Averna	
Jagermeister	
Montenegro	
Amaro Lucano	
Disaronno	
Liquorice	
Limoncello	
Zedda Piras	
Santa Croce	
Grappa	2,00
Strega	2,00
<b>RUM</b>	
zacapa 23	6,50
appleton estate 12	4,00
<b>WHISKY</b>	
lagavulin	5,00
talisker	5,00
wild turkey 81	3,00



FEFE'  
APICE VECCHIA  
[Www.fefelounge.com](http://www.fefelounge.com)