

## Castel Morrone (Ce), Il Frantoio Ducale. Si mangia tra le mura del nobile palagio



L'agnello alla brace de Il Frantoio Ducale

Via Altieri 50

Tel. 0823.399167

[www.frantoioducale.com](http://www.frantoioducale.com)

Aperto sempre

Da 25 a 40 euro

di Tommaso Esposito

Un tempo pare che ci siano stati veramente i fantasmi tra le mura di questo antico palagio costruito dal Duca De Mauro nel 1600.

Ma ora non c'è traccia. Peccato.



Il grillo parlante de Il Frantoio Ducale

C'è però un grillo parlante che ne fa le veci e ci tiene compagnia.

Qui sopra si sta bene d'estate col fresco che fa nel piccolo giardino concluso.



Il Frantoio Ducale, lo spazio esterno

E d'inverno pure perché le stanze son calde e accoglienti.

La cantina è bella.

C'è un frantoio che dà il nome al locale ed è un'attrazione.

L'eco di buon capretto, cucinato a mestiere, ci ha richiamati quassù.

Ed eccoci seduti col menu tra le mani.

Cucina di tradizione con qualche frame fissato sugli anni che furono.

Mezzipaccheri con verdure e fiori di zucca, rigatoni alla norma, strangozzi con fagioli e asparagi.





L'antipasto di salumi e formaggi

Si opta per il tagliere (che giunge nel piatto) di salumi con friarielli sott'olio e qualche formaggio.

Di buona qualità e sapore.



I bocconcini di coniglio fritti al finocchietto selvatico

Bocconcini di coniglio con finocchietto selvatico profumati e sfiziosi.



La zuppetta tiepida di spolichini

Cestino di pane con zuppa di spolichini. Nella stagione non potevano non essere buoni. Fagiolosi nella loro essenzialità.



Gli gnocchi con il tartufo

Gnocchi con tartufo scorzone. Beh d'estate si reggono lo stesso. C'è il burro e il parmigiano nella mantecatura e lo scorzone fa una lotta disperata per emergere.





Casarecce con porcini e noci.

Casarecce con porcini e noci. Questi fusilli casalinghi sono buoni e profumati per il fungo che, con questa estate piovosa che c'è, avrà fatto capolino tra i boschi ducali.





L'agnello in cassuola al rosmarino

Agnello del Matese in cassuola al rosmarino è il must del cuoco. Ben fatto: saltato in padella all'impronta resta vivido con gli umori sapidi.

Così pure è l' Agnello del Matese alla brace con chips di patate

La Parmigiana di melanzane eccola.



La parmigiana di melanzane

Old style i Profiteroles con cioccolato fondente all'acqua, visto che c'è panna nel cuore.



I profiteroles

E qualche formaggio. Dal ducato di Castel Morrone a quello di Leicester. Dal podolico allo Stilton. E son buoni entrambi.



I formaggi

Un'ascesa nell'inverno sarà fatta e ancor più si godrà di questa elegante magione al di qua del borgo borbonico di San Leucio.