



la bettola del gusto

RISTORANTE *e* BRACERIA

POMPEI

Si chiede alla gentile clientela di segnalarci eventuali intolleranze alimentari o allergie
al fine di regalarvi la migliore esperienza culinaria

Please, point out any food intolerance or allergy



GLUTINE
GLUTEN



CROSTACEI
CRUSTACEAN



UOVA
EGG



PESCE
FISH



ARACHIDI
PEANUTS



SOIA
SOY



LATTICINI
DAIRY PRODUCT



SEDANO
CELERY



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



SENAPE
MUSTARD



SESAMO
SESAME



SOLFITI
SULPHITE



LUPINI
LUPINS



MOLLUSCHI
MOLLUSCS

INDICAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI COME PREVISTO DAL REG. UE 1169/2011

labetto la



Il ristorante **La Bettola del Gusto** aderisce all'alleanza tra i cuochi e i presidi **Slow Food**

L'alleanza è una grande rete solidale dove i cuochi incontrano e stringono un patto con i produttori dei Presidi Slow Food, impegnandosi a **cucinare e valorizzare i loro prodotti**.

I cuochi dell'alleanza uniscono il piacere di realizzare grandi piatti alla responsabilità verso chi produce le materie prime. Per un **cibo buono**, ma anche **genuino, naturale, pulito**.
E non solo: **giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato**.

La Bettola del Gusto Restaurant joins an alliance between chefs and Slow Food Presidia.

This alliance is a big solidarity network where chefs meet and establish an agreement with the producers of Slow Food Presidia, with the aim to work hard to cook and give value to their products.

The chefs of the alliance combine the pleasure of making great dishes with the responsibility towards those who produce the raw materials with the purpose not to have only a good food, but also genuine, natural, clean and fair, respectful towards those who produced it, cultivated it, raised it.

il NOSTRO ORTO È A “KM 2,4”

È questa infatti la distanza esatta che divide la nostra cucina dall'orto.

Un terreno che ci regala dei frutti incredibili, anche grazie alla cura che **nostro padre** vi dedica ogni giorno.

Più del 50% delle verdure e degli ortaggi che impieghiamo nei piatti proviene dal nostro terreno.

Ed ogni ingrediente che lo chef ha selezionato non è più distante del Km Buono, la distanza per far sì che il nostro menù possa raccontare il territorio e alcune delle eccellenze che la nostra penisola offre.

Our vegetable garden is “2.4 km” away

This is the exact distance existing between our kitchen and our garden.

A land that gives us incredible fruits, also thanks to the care that our father dedicates to it every day.

More than 50% of the vegetables and greens we use for our dishes comes from our land.

And each ingredients that the chef has selected is no more distant than the Km Buono, the exact distance to ensure that our menu narrates the territory and some of the excellences of our peninsula.

del gusto



**L'Unione Ristoranti del Buon Ricordo promette da oltre mezzo secolo
un viaggio tra i sapori e i colori della cucina italiana.**

Le insegne racchiuse sotto il suo marchio, distribuite dal Nord al Sud dell'Italia e all'estero, rappresentano la **migliore espressione della cucina regionale italiana** e disegnano la mappa della gastronomia e dell'ospitalità **Made in Italy**.

í PIATTI DEL "BUON RICORDO"

A chi consumava quella specialità veniva **donato un piatto decorato a mano** dagli artigiani di una **Città della ceramica, Vietri sul Mare**, che costituiva appunto il **"buon ricordo"** di una degustazione che, per qualità e rigore, doveva essere veramente difficile dimenticare. Piatti divenuti ormai **oggetto di collezionismo**, ancor oggi decorati a mano, con inconfondibile stile vitale, allegro e naif, dagli artigiani della **Ceramica Artistica Solimene di Vietri sul Mare**.

Oggi vengono dati in **omaggio a chi degusta il Menu del Buon Ricordo**, ovvero il Menu degustazione messo a punto da ciascun ristorante che, pur nel variare delle stagioni e quindi delle proposte, ha sempre come punto fermo la specialità – simbolo del locale effigiata sul piatto.

L'idea è quella di creare una sorta di **Giro d'Italia per Collezionisti di emozioni**, dedicato alla scoperta della straordinaria varietà dei territori e della gastronomia della penisola, esemplificata al meglio dai tanti **Menu del Buon Ricordo**.

I ristoratori vogliono essere per i loro clienti dei preziosi amici in grado di suggerire le bellezze della loro terra, i luoghi segreti da scoprire, le chicche enogastronomiche di cui possono far provvista durante il viaggio.

the "Good Remember" Dishes

The "Unione Ristoranti del Buon Ricordo" has been promising a journey through the flavours and colours of Italian cuisine for over half a century. The signs enclosed under its brand, distributed from the North to the South of Italy and abroad, represent the best expression of Italian regional cuisine and draw the map of Made in Italy gastronomy and hospitality.

Those who consumed that speciality were given a plate hand-decorated by the craftsmen of a City of Ceramics, Vietri sul Mare, which was in fact the 'good memory' of a tasting that, in terms of quality and rigour, must have been truly difficult to forget. Dishes that have now become collectors' items, still decorated by hand, with an unmistakable vital, cheerful and naive style, by the craftsmen of Ceramica Artistica Solimene in Vietri sul Mare.

Today they are given as a gift to those who taste the Menu del Buon Ricordo, i.e. the tasting menu developed by each restaurant which, despite the changing seasons and therefore the proposals, always has as a fixed point the speciality - symbol of the restaurant portrayed on the plate. The idea is to create a sort of Tour of Italy for Emotion Collectors, dedicated to the discovery of the extraordinary variety of territories and gastronomy of the peninsula, best exemplified by the many Buon Ricordo Menus. The restaurateurs want to be precious friends for their customers, able to suggest the beauties of their land, the secret places to discover, the food and wine gems they can stock up on during their journey.

M E N Û
DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

la TRADIZIONE
the TRADITION

4 Portate € 45 | 4 Courses € 45

Selezione di salumi e formaggi e sfizio fritto
Selection of cured meats and cheeses and fried treat

Pasta e patate
Pasta and potatoes

Capocollo di maiale
Pork neck

Dessert
Dessert

Con percorso di 3 vini Campani abbinati € 60 | With 3 local wines combined € 60

il BUON RICORDO
the GOOD REMEMBER

5 Portate € 60 | 5 Courses € 60

Spaghetti di Gragnano IGP con alici fresche, colatura di alici di Cetara, tartufo nero e burro di bufala
Gragnano spaghetti IGP with fresh anchovies, Cetara anchovy sauce, black truffle, and buffalo butter

Con percorso di 4 vini abbinati € 80 | With 4 wines combined € 80



Solo per tavolo completo | Only for full table

la *bettola* del gusto

nel CUORE di POMPEI
SAPORI E CONOSCENZA DEL TERRITORIO SI INCONTRANO
PER REGALARE
un'Esperienza Unica

*In the heart of Pompeii, flavors and local knowledge come together
to provide a unique experience*



pre DINNER COCKTAIL

GIN TONIC € 10

POMPEI COCKTAIL € 8
Liquore di Alloro, Gin e tonica

APEROL SPRITZ € 8

HUGO SPRITZ € 8

NEGRONI € 8

NEGRONI SBAGLIATO € 8

IL ROSSO € 8
Martini Rosso, Campari, prosecco
e rabarbaro

TARTUFO € 16
Gin al Tartufo, amaretto di Saronno,
angostura all'arancia e tonica

MEDITERRANEO € 10
Liquore Francischiello, prosecco,
soda e foglie di basilico



la SELEZIONE di CRUDI

SELECTION OF RAW FISH

Crudo di Mare con scampo, Gambero rosso di Mazara del Vallo, tartare di Tonno, carpaccio di Ricciola, Calamaro, Carpaccio di Baccalà e Ostrica € 35

Raw Seafood with Scampo, Mazara del Vallo Shrimp, Tuna Tartare, Amberjack Carpaccio, Squid, Cod Carpaccio and Oyster

Gambero rosso di Mazara del Vallo | *Prawn from Mazara del Vallo* € 6,00 pz

Scampo | *Langoustine* € 6,00 pz

Tartufi di mare 4pz | *Sea truffles 4pcs* € 10

Selezione di Ostriche | *Oyster Selection*

Gillardeau € 5,50 pz

Delicata di Sardegna € 5,50 pz

Gigas € 3,00 pz

Gran Platoux 4 Scampi, 4 Gamberi rossi di Mazara, 4 Ostriche, Tartufi di mare e frutti rossi € 60

Gran Platoux 4 Langoustine, 4 red Prawns from Mazara, 4 Oysters and sea truffles and red fruits

Tartare di Tonno, salsa di provola, tarallo alle olive nere, cipolla marinata e limone € 18

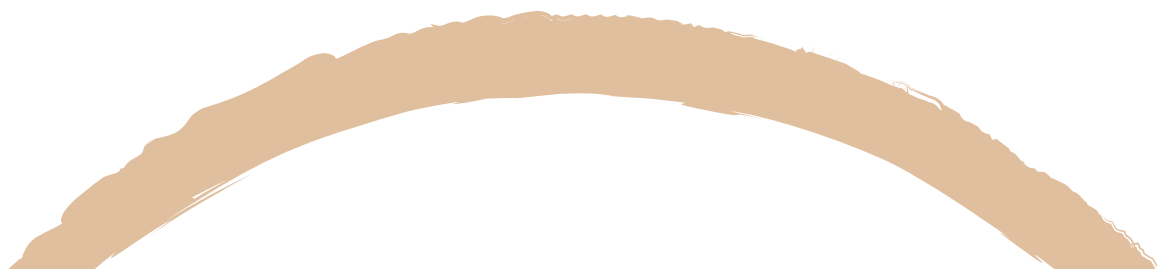
Tuna tartare, provola cheese sauce, black olive tarallo, marinated onion and lemon

Tartara di Gambero rosso, mozzarella di bufala e tartufo nero € 20

Red prawn tartare, buffalo mozzarella and black truffle

Pane tostato, burro, alici del Cantabrico e tartufo nero € 14

Toasted bread, butter with Cantabrico anchovies and black truffle



gli ANTIPASTI *di* MARE

SEAFOOD APPETIZERS

Polpo scottato, crema di ceci di Cicerale , limone e crostini di pane al rosmarino € 18

Seared octopus, Cicerale chickpea cream, lemon and rosemary bread croutons

Tataky di tonno con salsa alla soia su scarola ripassata, crumble alle olive nere, pomodoro confit € 18

Tuna tataki with soy sauce on sautéed escarole, black olive crumble, tomato confit

Insalatina di seppie con broccoletti, limone e mandorle tostate € 14

Cuttlefish salad with broccoli, lemon and toasted almonds

Carciofo fritto con tartara di gambero rosso e mousse di ricotta al limone € 16

Fried artichoke with red prawn tartare and lemon ricotta mousse

Gambero croccante su crema di zucca, mousse di ricotta al rosmarino e sfoglia di riso € 14

Crispy shrimp on pumpkin cream, ricotta mousse with rosemary and rice flakes

dalla Tradizione

FROM TRADITION

Bettola di Mare | Fritto di alici, gamberetti, baccalà, carpaccio di salmone marinato a secco con ricotta e pistacchio e sfizio di mare € 16

Bettola di Mare | Fried anchovies, shrimp, codfish, dry-marinated salmon carpaccio with ricotta and pistachio and seafood appetizer

Baccalà fritto su pomodorino capperi e olive € 16

Fried codfish on cherry tomato capers and olives

Gran Sautè con frutti di mare, crostacei, pomodorino e crostini di pane € 30

Seafood stir-fry with shellfish, cherry tomatoes and bread croutons

gli ANTIPASTI *di* TERRA

APPETIZERS OF CHEESE, MEAT AND VEGETABLES

Tartare di Manzo con nocciole, parmigiano in due consistenze e cipolla croccante € 18

Beef tartare with hazelnuts, two types of Parmesan cheese and crispy onion

Uovo livornese croccante su morbido di patate, gorgonzola da vacche rosse e tartufo nero € 14

Crispy Livorno egg on soft potatoes, red cow gorgonzola and black truffle

Pasta cresciuta ripiena di scarole e salsiccone affumicato, pomodoro infornato e maionese alla colatura di alici di Cetara € 14

Pasta stuffed with escarole and smoked sausage, baked tomato and mayonnaise with Cetara anchovy sauce

Zuppa con ceci di Cicerale , zucca, ricotta salata alla griglia e crostini di pane € 12

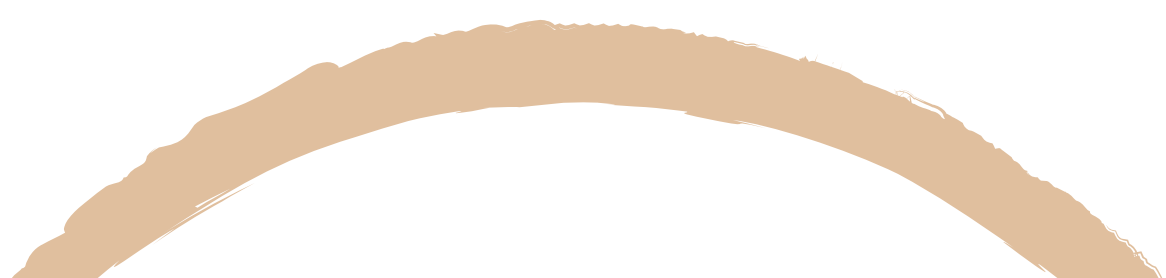
Soup with Cicerale chickpeas, pumpkin, grilled salted ricotta cheese and bread croutons

Crepes con salsiccia, mozzarella e caciocavallo gratinato al forno su crema di porcini € 12

Crepes with sausage, mozzarella and caciocavallo cheese au gratin on porcini mushroom cream

Bon bon di patate e salsiccia su broccoli friarielli e fonduta di provolone del Monaco € 12

Potato and sausage bonbons on broccoli rabe and Provolone del Monaco fondue



i TAGLIERI

THE CUTTING BOARD

**Bocconcini di bufala campana DOP con prosciutto avellinese
e bruschette al pomodoro**

Buffalo mozzarella Campana DOP with Avellino ham and bruschetta with tomato sauce

€ 14

**Formaggio e miele | Formaggi stagionati e semi stagionati
con noci, miele, confetture e tarallini al sesamo**

Cheese and honey | Matured and semi-mature cheeses with nuts, honey, jams and tarallo sesame

€ 18
per 2 persone
for 2 people

**Tagliere del Salumiere | Selezione di salumi campani, ricotta di fuscella, ricotta
salata, bocconcino di bufala, bruschette al pomodoro e melanzane sottolio**

*Delicatessen platter | Selection of Campania cold cuts, ricotta cheese, salted ricotta cheese,
buffalo mozzarella bites, tomato bruschetta and aubergines in oil*

€ 28
per 2 persone
for 2 people



LABETTOLADELGUSTO.IT

í PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

2018 Spaghetti di Gragnano IGP con alici fresche, colatura di Cetara, tartufo nero e burro di bufala

Spaghetti from Gragnano IGP with fresh anchovy "colatura di Cetara", black truffle and buffalo butter



€ 16

2017 Tagliolini all'uovo, crema di patate, pecorino, limone, pepe e tartare di Gambero rosso di Mazara

Egg tagliolini, potato cream, pecorino cheese, lemon, pepper and red shrimp tartare from Mazara

€ 18

Scialatiello di pasta fresca allo scoglio con frutti di mare, crostacei e pomodorino

Bronze-drawn paccheri with cod, cherry tomatoes, capers, olives

€ 18

Linguine di Gragnano IGP con polpo, carciofo, limone e pecorino

Linguine pasta IGP from Gragnano with octopus, artichoke, lemon and pecorino cheese

€ 16

Gnocchi di patate ripieni di provola con baccalà, porcini e polvere di cacao

Potato gnocchi stuffed with provola cheese with salt cod, porcini mushrooms and cocoa powder

€ 14

Candele spezzate di Gragnano IGP con genovese classica di Manzo con pecorino Romano DOP

Gragnano IGP broken candles pasta with classic Genovese with Bagnolese pecorino and pepper

€ 16

Pasta e patate con provola e caciocavallo

Pasta and potatoes with provolone cheese

€ 14

Chicchette di patate con tartufo nero, parmigiano e tartare di manzo

Chicchette potato paste with black truffle, parmesan cheese and beef tartare

€ 16

Risotto con blu di bufala, porcini, nocciole e confettura di pere

Risotto with buffalo blue cheese, porcini mushrooms, hazelnuts and pear jam

€ 16

minimo per 2 persone
minimum for 2 people

il PESCATO

THE CATCH OF THE DAY

Spigola, Orate, Dentice, Rombo | SCEGLI LA COTTURA: alla griglia, all'acqua pazza, in umido con patate capperi e olive, in crosta di sale

€ 5,50 all'hg

Sea bass, Sea gilthead bream, snapper, turbot | CHOOSE THE COOKING: grilled, crazy water, stewed with potatoes capers and olives, salt crusted

Pezzogna, Ricciola, San Pietro | SCEGLI LA COTTURA: alla griglia, all'acqua pazza, in umido con patate capperi e olive, in crosta di sale

€ 8,00 all'hg

Pezzogna local fish, yellowtail, St. Peter's fish | CHOOSE THE COOKING: grilled, crazy water, stewed with potatoes capers and olives, salt crusted

Spigola frita con maionese all'arancia

€ 5,50 all'hg

Fried sea bass with orange mayonnaise

il SECONDI di MARE

SECONDS SEAFOOD COURSES

Baccalà gratinato al forno su carciofo brasato e guanciale

€ 18

Baked cod au gratin on braised artichoke and bacon

Calamaro gratinato e fritto con broccoli ripassati e provola

€ 18

Gratin and fried squid with sautéed broccoli and provola cheese

Frittura di mare con calamari e gamberi e maionese all'arancio

€ 20

Fried seafood with squid and prawns and orange mayonnaise

Frittura mista con pesci di paranza, calamari e gamberi

€ 24

Mixed fried small fishes, squid and prawns

Grigliata di mare con gamberi rossi, trancio di pesce, calamaro, broccoletti e maionese

€ 24

Grilled seafood with red shrimp, fish steak, squid, broccoli, and mayonnaise



i SECONDI di TERRA

MAIN COURSES OF MEAT

Maiale cotto a bassa temperatura e il suo ristretto, carciofi in doppia consistenza, pepe e cacioricotta € 18

Slow-cooked pork and its reduction, artichokes in double consistency, pepper and cacioricotta

Stracotto di manzo su crema di patate al caffè, frutti rossi e conciato romano € 20

Beef stew on coffee-flavored potato cream, red fruits and Roman cheese

Tagliata di entrecôte da nostra selezione con cubi di patate, porcini e provolone del Monaco € 26

Sliced entrecôte from our selection with potato cubes, porcini mushrooms, and provolone del Monaco cheese

la BRACE

GRILLED MEAT

T-Bone di **Manzetta Polacca** | *Poland Manzetta T-Bone steak* € 5,50 all'hg

T-Bone o Costata di **Carima Rare Italia** | *Italian Carima Rare T-Bone steak or rib steak* € 6,50 all'hg

T-Bone o Costata di **Barrosã Portoghese** | *Barrosã Portuguese T-Bone steak or rib steak* € 8,50 all'hg

T-Bone o Costata di **Pezzata Rossa** | *Pezzata rossa T-Bone steak or rib steak* € 6,50 all'hg

T-Bone o Costata di **Simmental** | *Simmental T-Bone steak or rib steak* € 7,50 all'hg

Wagyu Giapponese | *Japan Wagyu* € 28,00 all'hg

Filetto alla griglia di Nostra Selezione | *Grilled fillet from our selection* € 9,00 all'hg

Entrecotê di Nostra Selezione | *Entrecotê from our selection* € 8,00 all'hg

Hamburger di Black Angus 300gr. con chips di patate | *Servita al piatto* € 14,00

Black Angus burger 300gr with potatoes chips | Served on the plate

í CONTORNI

SIDE DISH

Insalata mista <i>Mixed Salad</i>	€ 4,00
Patate Bettola Patate a pasta gialla d'Avezana con cipolline e speck <i>Bettola potatoes Avezana yellow potatoes with spring onions and bacon</i>	€ 6,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 6,00
Patate fritte <i>French fries</i>	€ 4,00
Scarole ripassate con capperi e olive nere <i>Escarole sautéed with capers and black olives</i>	€ 5,00
Broccoli friarielli <i>Broccoli</i>	€ 5,00

Gentile Cliente, la informiamo che alcuni prodotti in determinati periodi dell'anno, potrebbero essere surgelati all'origine.

Sarà nostra cura assicurarle la massima qualità e trasparenza.

*Dear customer, we inform you that some product in specific times of the year, may have been frozen.
We will always assure you the highest quality and directness.*

i DESSERT

DESSERTS

Babà alla cassata siciliana con gocce di cioccolato fondente e bagna al rum delicato € 7

Sicilian cassata baba with dark chocolate drops and bathe in delicate rum

VINO ABBINATO | **Muffato della sala Umbria IGT | Antinori** € 7

Tartelletta di pasta frolla con crema pasticcera al limone e fragoline € 7

Shortcrust pastry tart with lemon custard and strawberries

VINO ABBINATO | **Ben Ryè Passito di Pantelleria DOC | Donnafugata** € 7

La Delizia al Limone a modo mio € 7

Lemon Delight My Way

VINO ABBINATO | **Late Harvest | Royal Tokaji** € 6

Cremoso al mascarpone e vaniglia su biscotto al cacao, amarena e nocciola pralinata € 7

Hazelnut cream, caramel heart and gianduia icing

VINO ABBINATO | **Recioto della Valpolicella DOCG “Angelorum” | Masi** € 10

Millefoglie calda con composta di mela, crema pasticcera e cannella € 7

Warm millefeuille with apple compote, custard and cinnamon

VINO ABBINATO | **“Privilegio” Passito di Fiano DOC | Feudi di San Gregorio** € 7

Sfera al cioccolato al latte ricoperto con granella di gianduia e pan di Spagna morbido alla nocciola e cacao € 7

Milk chocolate sphere covered with gianduia crumbs and soft hazelnut and cocoa sponge cake

VINO ABBINATO | **Sherry Pedro Ximenez XO | Zacapa** € 8

la FRUTTA

FRUITS

Barchetta d'ananas | Pineapple € 7,00

Tagliata di frutta mista di stagione | Mix seasonal fruit € 7,00

le BIBITE

DRINKS

Acqua microfiltrata naturale o gassata | *Filtered natural or sparkling water* € 2,00

Acqua Panna / Sanpellegrino | 0,75 lt € 3,00

Acqua Perrier | 0,75 lt € 5,00

Coca Cola / Coca Cola Zero | 0,33 lt € 3,00

Fanta | 0,33 lt € 3,00

Birra bionda Artigianale Flea | 0,33 lt € 5,00

Il Liquore di Pompei Alloro .79 Alkimie Botanike € 3,00

Amaro di Pompei | **L'amaro degli Dei** | **Jefferson** | **Amaro Eroico** € 5,00

Amari nazionali | **Averna, Lucano, Amaro del Capo, etc.** € 3,00

Digestivi locali | **Limoncello, Finocchietto, Mela annurca, liquirizia, etc.** € 2,00

Per le birre artigianali | **Vedi la Carta dei vini**

For artisan beers | *Look at the Wine List*

Servizio e coperto € 3,00 | *Service and cover* € 3,00



Presidio Slow Food®

I **Presidi** sono progetti di **Slow Food** che **tutelano piccole produzioni di qualità** da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Presidia are Slow Food projects that work to protect small-scale producers and to safeguard quality and traditional products.

I Prodotti Selezionati con i Presidi Slow Food | *Products selected with Presidia Slow Food are*

“Cacio ricotta del Cilento” Marco Amendola - I Filadelfi Loc. Selvitelle Cicerale SA

“Ceci di Cicerale” Maida di Francesco Vastola
via Tempa di Lepre, 33 - Capaccio Paestum SA

“Conciato Romano” Agriturismo Le Campestre di Manuel Lombardi
via Strangola Galli 3, Castel di Sasso CE



Arca del Gusto

L'**Arca del Gusto** è un **catalogo di prodotti** che appartengono alla cultura e alla tradizione di tutto il mondo e **che rischiano di scomparire**.

Arca del Gusto is a list made of traditional culinary products all over the world that risk to disappear

I Prodotti dell'Arca del Gusto | *Arca del Gusto products that you can find in our menu are*

“Provolone del Monaco DOP”

“Pecorino Bagnolese”

“Colatura tradizionale di Alici di Cetara”

“Razza Bovina Barrosã”

la bottola del gusto

via Sacra 50 - Pompei NA

