



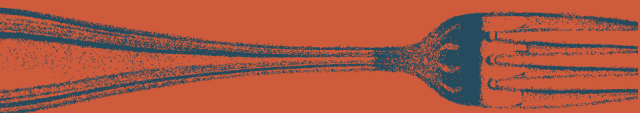
F A M E

MENU CUCINA

La storia di questa Enosteria è particolare e risale agli inizi del secolo scorso. Le osterie di allora che si trovavano fuori dalle grandi città erano la trasformazione quasi naturale delle antiche stazioni di posta e si erano evolute in luoghi d'accoglienza, per andare incontro ai gusti di una clientela medio-borghese,

figlia della Rivoluzione Industriale. La nascita del Lipen avvenne invece in modo diverso. Filippo aprì la sua osteria subito dopo la Prima Guerra Mondiale nei locali ricevuti in dono come premio per i suoi servizi dal Conte Taverna. L'uomo infatti aveva lavorato come cuoco presso il nobile, tenutario della zona.

**FILIPEN ERA IL SUO NOME, DOVUTO AL FISICO
MAGRO E SMILZO, DA CUI IL SOPRANNOME
LIPEN, CHE SI LEGGE CON L'ACCENTO SULLA E.**



LIPEN

ENOSTERIA

ANTIPASTI

Polpette della nonna Assunta
ripiene di mozzarella
in salsa di pomodori datterini



€ 9,00

Crocchette di patate
con fonduta di taleggio
e tartufo nero



€ 10,00

Polpo grigliato
con la pappà al pomodoro
e crema al basilico




€ 13,00



F A M E

PRIMI

 Paccheri con pomodoro
antico di Napoli e basilico
*presidio Slow Azienda Agricola
Vincenzo Egizio - Brusciano (NA)*



€ 10,00

Paccheri ai funghi porcini
e scaglie di casera



€ 12,00

Lasagnette
ai frutti di mare



€ 12,00

SECONDI

Spezzatino di manzo alla birra
con funghi pioppini
e polenta grigliata



●
€ 14,00

Spada alla griglia
con caponata di verdure



●
€ 14,00

Fritto misto
con le zucchine



●
€ 17,00

CONTORNI

Patate fritte

●
€ 3,50

F
A
M
E



DOLCI

Pastiera napoletana
con crema al pistacchio



€ 5,00

Strudel di mele
con purea di mele



€ 5,00

Torta di nocciole
con crema di nocciole



€ 5,00

Vaschetta di gelato 500g
(chiedere i gusti)

?

€ 12,00



F A M E

ALLERGENI TABELLA RIASSUNTIVA



GLUTINE



ARACHIDI



FRUTTA
CON GUSCIO



SEDANO



SENAPE



UOVA



LATTE



SESAMO



PE/SCE



CROSTACEI



MOLLUSCHI



SOIA



SOLFITI



LUPINO



CHIEDERE
PER ALLERGENI

LE PIZZE

LA MARGHERITA E LE SUE SFACETTATURE

MARGHERITA

Pizza napoletana tipo STG
Pomodoro San Marzano DOP,
Bufala DOP,
Basilico,
Olio EVO Italiano



●
€ 9,50

REGINA MARGHERITA

Pizza napoletana tipo STG
Fior di latte di Agerola,
Pomodoro San Marzano DOP,
Basilico,
Olio EVO Italiano



●
€ 8,00

CHIATTONA MARGHERITA

- impasto morbido -

Farina di Segale e Integrale,
cotta nel padellino.
Margherita con Fior di Latte di Agerola,
Pomodoro S. Marzano DOP,
Basilico, Grana Padano DOP,
Olio EVO Italiano.



●
€ 12,00

LA MARGHERITA NASCOSTA

- impasto croccante integrale -

Imbottita con Bufala DOP, Basilico,
Pomodoro S. Marzano DOP,
dopo la cottura Prosciutto Crudo
nostrano e Basilico in polvere.



●
€ 12,00

MARGHERITA IN 3D

Pomodoro del Piennolo Vesuviano,
Pomodoro giallo e Pacchetella San Marzano,
Fior di Latte di Agerola, Bufala DOP,
Provola, Basilico,
Olio EVO Italiano



●
€ 12,00

PIENNOLO

Pomodoro del Piennolo Vesuviano,
Basilico,
Olio EVO Italiano

scegli tra:

- Bufala DOP -

- Provola -

- Fior di Latte di Agerola -



●
€ 10,00



F A M E

LE PIZZE

LIPÈN

Bufala DOP,
Crudo di Parma 16 mesi,
Fior di Latte di Agerola,
Pomodoro San Marzano DOP,
Basilico, Olio EVO Italiano



€ 11,00

NAPOLI

Pomodoro San Marzano DOP,
Fior di Latte di Agerola,
Alici in conserva,
Origano,
Olio EVO Italiano



€ 9,50

WÜRSTEL

Pomodoro San Marzano DOP,
Fior di Latte di Agerola,
Würstel artigianali,
Basilico,
Olio EVO Italiano



€ 10,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano DOP,
Fior di Latte di Agerola,
Olive Taggiasche, Prosciutto, Funghi,
Carciofi, Basilico,
Olio EVO Italiano



€ 12,00

F A M E



MARINARA

*Pizza napoletana tipo STG con
Pacchetelle, Aglio rosso di Nubia,
Origano, Basilico,
Olio EVO Italiano
L'aglio rosso di Nubia è
del presidio SlowFood Rosalba Gallo
Contrada di Nubia - Paceco (TP)
Le Pacchetelle sono del presidio Slow
Food Azienda Agricola Vincenzo Egizio -
Brusciano (NA)*



€ 7,00

VERDURE INVERNALI

Crema di Zucca ,
Patata Viola,
Carota,
Pomodoro Confit,
Fior di Latte di Agerola,
Crema Balsamica,
Olio EVO Italiano



€ 11,00

LE PIZZE

MORTAZZA

Bufala DOP,
Pomodorino rosso Confit,
Mortadella di Bologna,
Stracciatella, Pistacchi,
Olio EVO Italiano



€ 12,00

FRIARIELLI

Salsiccia della macelleria Ripamonti
di Tregasio, Friarielli,
Fior di Latte di Agerola,
Basilico,
Olio EVO Italiano



€ 10,00

PAPANCELLA

Fior di Latte di Agerola,
N'duja, Salsiccia, Provola affumicata,
Papaccelle tagliate a filetti.

*Le papaccelle napoletane Pomigliano
d'Arco sono del presidio Slow Food Azienda
Agricola Vincenzo Egizio - Brusciano (NA)*



€ 11,00

QUATER "STRACC"

Rivisitazione della quattro formaggi

Fior di Latte di Agerola,
Scimudin, Zola stagionato,
Taleggio, Formaggini di
Montevecchia, Miele di Acacia,
Olio EVO Italiano



€ 12,50

CALABRESE

Pomodoro San Marzano DOP,
Fior di Latte di Agerola,
N'duja,
Basilico,
Olio EVO Italiano



€ 10,00

PROSCIUTTO

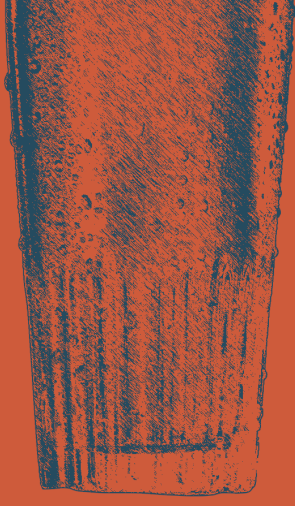
Pomodoro San Marzano DOP,
Fior di Latte di Agerola,
Prosciutto Cotto Artigianale,
Basilico,
Olio EVO Italiano



€ 10,00



F A M E



SETE

LISTA BAR



LIPĚN

ENOSTERIA



ACQUE

NATURALI DI ALTA QUALITÀ

S. PELLEGRINO

Gassata
75cl

●
€ 3,00

**S.PELLEGRINO**

PANNA

Naturale
75cl

●
€ 3,00

**ACQUA PANNA**

BIBITE

IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI



Tonic Water
"Three Cents"
20cl

●
€ 4,50

Ginger Beer
"Three Cents"
20cl

●
€ 4,50

Lemon Tonic
"Three Cents"
20cl

●
€ 4,50

Gentlemen's Soda
"Three Cents"
20cl

●
€ 4,50

Chinotto "Niasca"
25cl

●
€ 3,50

CLASSICHE

Coca Cola
33cl

●
€ 3,50

Sprite
33cl

●
€ 3,50

Coca Cola Zero
33cl

●
€ 3,50

Aranciata dolce
33cl

●
€ 3,50

LA BIRRA IN BOTTIGLIA

BIRRIFICIO LARIANO LA GRIGNA

Italia
33 cl - Chiara - 4,6 %

●
€ 5,00

BIRRIFICIO LARIANO STATALE 52

Italia
33 cl - APA Ambrata - 6,0%

●
€ 5,00

BIRRIFICIO LARIANO BLOOM

Italia
33 cl - Blanche - 5,0 %

●
€ 5,00

BIRRIFICIO LARIANO MUGNACH

Italia
33 cl - Tripé barricata - 8,5%

●
€ 5,00



SETE

MENARESTA GOLOSA

Italia
33 cl - Ambrata - 5,5%

●
€ 5,00

BIRRE ACIDE

LINDEMANS OUDE KRIEK

Belgio
37,5 cl - Rosé acida - 7,0 %

●
€ 5,00

LINDEMANS OUDE GUEUZE

Belgio
37,5 cl - Chiara acida - 6,0%

●
€ 5,00

MENARESTA BIRRA MADRE

Italia
37,5 cl - Acida da lievito
madre del Lipen - 4,8%

●
€ 5,00

LA BIRRA IN BOTTIGLIA

OTUS OTUS B5

Italia
50 cl - Bionda - 5,0%

●
€ 5,00

OTUS OTUS R5.5

Italia
50 cl - Red ale - 5,5%

●
€ 5,00

ROBINSON BREWERY TROOPER

UK
50 cl - Ale ramata - 4,7%

●
€ 5,00

BRASSERIE D'ORVAL ORVAL

Belgio
33 cl - Bionda - 6,2 %

●
€ 5,00

THOMAS HARDY GOLDEN EDITION

UK
33 cl - ambrata scura - 13,0%

●
€ 10,50

THOMAS HARDY THE HISTORICAL

UK
25 cl - ambrata - 12,7%

●
€ 13,50

SCHNEIDER TAP 1

Germania
50 cl - Helle weisse - 5,2%

●
€ 5,00

AUGUSTINER AUGUSTINER EDELSTOFF

Germania
50 cl - Chiara - 5,6 %

●
€ 5,00



VINI NATURALI

BUONA PARTE DEI VINI ATTUALMENTE PRODOTTI
NEL MONDO SI OTTENGONO CON TECNICHE CHE
MORTIFICANO L'IMPRONTA DEL VITIGNO,
LE CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO
E LA PERSONALITÀ DEI PRODUTTORI.



**PROPONIAMO
UNA SELEZIONE DI VINI
A MATURAZIONE
FISIOLOGICA,
DA MOSTI AI QUALI
NON VENGA AGGIUNTA
NÉ ANIDRIDE SOLFOROSA O
ALTRI ADDITIVI MA SOLO
LIEVITI INDIGENI.**

I VINI NATURALI VENGONO PRODOTTI SENZA INTERVENTI CHIMICI
O FISICI PRIMA E DURANTE LA FERMENTAZIONE ALCOLICA DIVERSI
DAL SEMPLICE CONTROLLO DELLE TEMPERATURE, SENZA FILTRARE E
CHIARIFICARE IL VINO PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO.

VINI NATURALI

VERMENTINO DOC "MATTARIGA"

Sardegna
AA Chessa - cl 75

●
€ 26,00

LAMBRUSCO MANTOVANO BIO

Lombardia
AA Fondo Bozzole - cl 75

●
€ 18,00

MALVASIA FRIULANO

Friuli-Venezia Giulia
AA Magnàs - cl 75

●
€ 26,00

MORELLINO DI SCANSANO BIO

Toscana
AA Poggio Brigante - cl 75

●
€ 19,00

CHIANTI CLASSICO GALLO NERO BIO

Toscana
AA Quercia al Poggio - cl 75

●
€ 24,00

CILIEGIOLO IGT "ROTULAIA"

Toscana
AA Rascioni & Cecconello - cl 75

●
€ 19,00



SETE

TÉLOS VALPOLICELLA BIANCO

Veneto
Tenuta Sant'Antonio - cl 75

●
€ 24,00

TÉLOS ROSSO

Veneto
Tenuta Sant'Antonio - cl 75

●
€ 25,00

DOLCETTO D'ALBA "MADONNA DI COMO"

Piemonte
Massimo Penna Viticoltore - cl 75

●
€ 21,00

NEGROAMARO ROSÉ CAVARLETTA

Puglia
Petrelli - cl 75

●
€ 20,00

BOLLICINE

METODO CLASSICO E CHAMPENOISE

BOTTIGLIA O CALICE

FRANCIACORTA BARBOGLIO DE GAIONCELLI

Rosé

€ 7,00
Calice

€ 30,00
Bottiglia
cl 75

Satén

€ 7,00
Calice

€ 32,00
Bottiglia
cl 75

CHAMPAGNE JEAN MOUTARDIER

Carte d'Or Brut

€ 7,00
Calice

€ 34,00
Bottiglia
cl 75

Prestige Rosé Brut

€ 7,50
Calice

€ 47,00
Bottiglia
cl 75

CHAMPAGNE HENRIET BAZIN

Blanc de Noirs

€ 7,50
Calice

€ 40,00
Bottiglia
cl 75

CHAMPAGNE HENRIET BAZIN

1er Cru Marie-Amelie

€ 55,00
Bottiglia
cl 75



SETE

PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOC

Millesimato
cl 75

€ 5,00
Calice

€ 18,00
Bottiglia
cl 75

BOTTIGLIA

BELLAVISTA

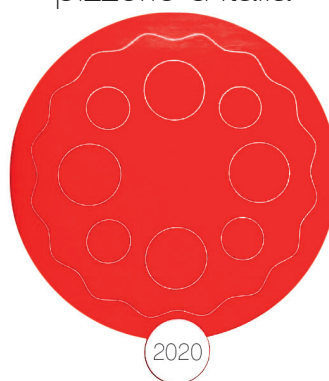
Cuvée
cl 75

€ 40,00



RISTORAZIONE ITALIANA
ITALIAN STYLE

Le migliori
pizzerie d'Italia



Guida de L'Espresso



In questo locale utilizziamo farine 100% Italiane



“Enosteria Lipen è alleata con i Presidi Slow Food per tutelare piccole produzioni di qualità, realizzate secondo pratiche tradizionali.”



www.presidioslowfood.it

LIPEN
ENOSTERIA