

Il Solito Posto



PASSIONE DA GUSTARE

*Alcuni prodotti sono disponibili solo secondo la stagionalità
Coperto e servizio +2*

LA STORIA

Francesco Pagliaro nasce il 14 Maggio 1961 a Maddaloni. Fin dalla più tenera età, ha lavorato in locali e ristoranti come tutto fare, fino ad incontrare quello che sarebbe diventato il suo maestro, Vito Mancini, l'allora proprietario della pizzeria "Corfù", in Piazza Mercato a Caserta.

Vito, oltre ad insegnargli l'arte della pizza napoletana, lo porta con sé nella sua pizzeria "Bella Napoli", presso Jesolo Lido, per due estati consecutive. Negli anni successivi, il giovane Franco lavora nella ristorazione, finché, a soli 22 anni, apre la sua prima pizzeria: La Botte. Negli anni in cui ne è titolare, la sua creatività lo porta ad inventare pizze ormai comuni in tanti ristoranti, come la Carabiniera, il Vestito, la Montanara e il Completo. La sua fama di pizzaiolo comincia a crescere.

Qualche anno dopo, il locale diventa un po' troppo piccolo per le sue grandi ambizioni. Sicuro di un'esperienza ormai maturata, decide di convogliare tutta la sua passione in uno spazio più grande. Così, nasce "Il Solito Posto", che, in quasi un ventennio, diventa una delle realtà più importanti nel campo della ristorazione di Caserta e provincia, trasformandosi anche in una delle mete più ambite da quei giovani che vogliono imparare il mestiere. Franco insegna loro non solo ad impastare e ad infornare, ma anche ad assaporare, riconoscere e selezionare i prodotti migliori da lavorare, senza lasciarsi influenzare dalla fama del marchio.

Oggi e negli anni a venire le tante persone che in questi anni si sono forgiate al suo fianco preserveranno i suoi valori, la sua etica e la sua passione; custodiranno i suoi esempi, per garantire ogni giorno prodotti di altissima qualità, impegnandosi affinché il nome di Franco e del suo Il Solito Posto restino incisi nella storia di questa città.

ANTIPASTI

TAGLIERE DI FORMAGGI

12

Selezione di formaggi, servita con confetture, miele e frutta di stagione

TAGLIERE DI SALUMI

12

Selezione di salumi, accompagnata da schiacciata calda

L'INSOLITO TAGLIERE

22

Selezione di salumi e formaggi, servita con confetture, frutta di stagione e schiacciata calda

LA CAPRESE

8

Mozzarella di bufala con pomodoro all'insalata, origano, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

CRUDO E BUFALA

10

Mozzarella di bufala con prosciutto crudo Leporati Doppia Corona

BRUSCHETTE 2P2

A PUVERIELLO

2

Sale, pepe e olio EVO Pregio estratto a freddo

CLASSICA

3

Pomodorino, basilico, origano e olio EVO Pregio estratto a freddo

BURRO E ALICI

4

Burro e alici di Cetara

PATANEGRA

5

Funghi porcini trifolati, lardo Patanegra e mela verde

ROMANA

5

Pomodorino confit giallo e rosso, guanciale tostato e pecorino romano

MONACA

5

Provolone del Monaco, miele e noci

FRITTI

CROCCHÈ

Patate, sale, pepe e parmigiano

2,5

SUPPLÌ

Riso Carnaroli, ragù alla bolognese e fior di latte

2,5

IL SOLITO FRITTO

2 crocchè, 2 arancini, 2 provoline impanate e verdure in pastella

8,5

LE NOSTRE FRITTATINE

CLASSICA

Besciamella, piselli, prosciutto cotto e parmigiano

2,5

CACIO E PEPE

Besciamella, fonduta di cacio e guanciale croccante

3

MORTADELLA E PISTACCHIO

Besciamella, crema al pistacchio e mortadella

3

LE NOSTRE MONTANARINE 2P2

CLASSICA

Pomodoro, parmigiano e basilico

3

DELICATA

Confit giallo e rosso, stracciatella di bufala e basilico

4

FRESCA

Ciuffo di ricotta, fiori di zucca, alici di Cetara e zest di lime

4

LE NOSTRE PATATINE

TAGLIO STICK

CLASSICA

Patatine McCain e sale

4

BAVARESE

Patatine McCain e würstel

5

ITALIANA

Patatine McCain, porchetta artigianale e fonduta di provola

6

TAGLIO POPS

BACON

Patatine McCain, bacon croccante e fonduta di cheddar

8

MORTAZZA

Patatine McCain, mortadella alla julienne e crema al pistacchio

8

TAGLIO CHIPS

CHIPS

Patata fresca con sale, pepe e lime

4,5

IL SOLITO POSTO
MENU 2025

Sua Maestà



P A S S I O N E D A G U S T A R E

IL SOLITO POSTO

CREAZIONI DI FRANCO PAGLIARO

VESTITO 7

*3/4 di margherita e 1\4 di calzone napoletano
(ricotta, salame napoletano e fior di latte)*

CARABINIERA 8

*Pomodoro, fior di latte, aglio, olive nere itrane, salame
piccante, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo*

COMPLETO 8

*3/4 di carabiniere e 1\4 di calzone napoletano
(ricotta, salame napoletano e fior di latte)*

ZINGARA 9

*Fior di latte, fiori di zucca, pancetta Pancia Magra del
Contadino, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo*

MONTANARA 9,5

*Provola, fior di latte, funghi porcini trifolati,
salsiccia, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo*

CROCE E DELIZIA 9,5

*Fior di latte, gorgonzola, cipolla caramellata,
pancetta Pancia Magra del Contadino,
basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo*

CREMA DI PATATE E PORCHETTA 9,5

*Fior di latte, crema di patate aromatizzata, porchetta,
basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo*

DOC 9

*Pomodoro, pomodorino datterino rosso, mozzarella di
bufala, formaggio Grana Padano, basilico
e olio EVO Pregio estratto a freddo*

MARGHERITA VELLUTATA 9,5

*Vellutata di datterino rosso, mozzarella di bufala,
cacioricotta di capra cilentana, basilico
e olio EVO Pregio estratto a freddo*

LE CLASSICHE

MARGHERITA

Pomodoro, fior di latte, basilico
e olio EVO Pregio estratto a freddo

5

PROVOLA E PEPE

Pomodoro, provola affumicata,
basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

6

DIAVOLA

Pomodoro, fior di latte, salame piccante,
basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

7

MARINARA COMPLETA

Pomodoro, aglio, capperi di Salina,
olive nere itrane, alici di Cetara, origano,
basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

7,5

BAVARESE

Fior di latte, würstel e patatine McCain

8

BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala,
basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

8

PARMIGIANA

Pomodoro, parmigiana di melanzane, fior di latte,
formaggio Grana Padano, basilico e olio EVO Pregio
estratto a freddo

8

CAPRICCIOSA

Pomodoro, fior di latte, funghi champignon,
carciofini, prosciutto cotto, basilico e olio EVO
Pregio estratto a freddo

8,5

ORTOLANA

Fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni,
datterino confit giallo e rosso, basilico e olio EVO
Pregio estratto a freddo

8,5

CAMPAGNOLA

Pomodoro, fior di latte, funghi champignon,
speck Gran Riserva in cottura, origano,
basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

8,5

SALSICCIA E FRIARIELLI

Provola, salsiccia e friarielli (in base alla stagionalità)

8,5

4 FORMAGGI

Fior di latte, Provolone del Monaco, provola,
gorgonzola, pecorino romano, Grana Padano,
basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

9

PATATE AL FORNO E SALSICCIA

Patate al forno aromatizzate, provola, salsiccia,
basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

9

CROCCHÈ

Fior di latte, prosciutto cotto, crocchè,
basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

9

FRESCA RCS

Fior di latte e datterino rosso, all'uscita: rucola,
prosciutto crudo Leporati Doppia Corona, scaglie di
Grana Padano e olio EVO Pregio estratto a freddo

9,5

LE INNOVATIVE

AGRICOLA

10

Mozzarella di bufala, datterino confit giallo e rosso, crema di patate aromatizzata, all'uscita: speck Gran Riserva, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

CACIO E PEPE

10

Provola, fior di latte, Provolone del Monaco, guanciale, pepe, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

ANTICHI SAPORI

10

Mozzarella di bufala, aglio, riduzione di pomodorini secchi, alici di Cetara, capperi di Salina, sbriciolata di tarallo napoletano, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

L'INSOLITA BACON

10

Fior di latte, crema di patate aromatizzata, bacon croccante, fiocchi di pomodoro essiccato, cipolla croccante, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

AMATRICIANA A MODO NOSTRO

10

Crema di pomodoro arrosto, datterino confit rosso, guanciale croccante, stracciata di bufala, Grana Padano, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

LA MORTAZZA

11

Mozzarella di bufala, Provolone del Monaco, mortadella IGP, granella di pistacchio, zest di lime, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

BOSCO D'ORO

12

Provola, funghi porcini trifolati, lardo Patanegra, fiocchi di pomodoro essiccato, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

CUOR DI CARCIOFO

12

Mozzarella di bufala e, all'uscita: carciofo e prosciutto crudo Leporati Doppia Corona, Provolone del Monaco, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

LA VEGETARIANA

9

Crema di confit giallo, fiori di zucca, fior di latte, fiocchi di pomodoro, caciocotta di capra cilentana, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

LA VEGANA

10

Patata lessa, carciofini, peperoni, olive nere itrane, carote a scaglie, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

CHE VESTITO SEI ?

STA BENE ! 10

Ripieno ai 4 formaggi con miele , esterno ortolana (Fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni, datterino confit giallo e rosso, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo)

A MAZZA TOSTA ! 10

Ripieno parmigiana , esterno salsiccia e friarielli (Provola, salsiccia e friarielli)

NON SONO BELLO MA PIACCIO! 11

Ripieno con scarola e noci esterno bosco d'oro (Provola, funghi porcini trifolati, lardo Patanegra, fiocchi di pomodoro essiccato, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo)

LE SCHIACCIATINE

L'ARRINGA

12

3 Spicchi con funghi trifolati, capocollo, stracciata di bufala, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

3 Spicchi con fico bianco cilentano in agrodolce, capocollo, cacioricotta di capra cilentana, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

LA RICCIA

12

3 Spicchi con scarola riccia, datterino confit giallo e rosso e filetto di tonno

3 Spicchi con scarola riccia, olive nere itrane, capperi di Salina, alici di Cetara e sbriciolata di tarallo napoletano

DONNA ERMINIA

12

3 Spicchi con mozzarella di bufala, prosciutto crudo Leporati Doppia Corona, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

3 Spicchi con crudo Leporati Doppia Corona, carciofo, Provolone del Monaco, basilico e olio EVO Pregio estratto a freddo

I CALZONI

FRITTO

RICOTTA E CICOLI

8,5

Ricotta, provola, cicoli, pomodoro, pepe e Grana Padano

FIOR DI ALICI

9,5

Ricotta, fiori di zucca, fior di latte, alici di Cetara e zest di lime

AL FORNO

SCAROLA

8

Fior di latte, scarola napoletana e noci

NAPOLETANO

8

Ricotta, salame napoletano e fior di latte

FRITTO E AL FORNO

LA FILEJA A MODO NOSTRO

9

Fior di latte, parmigiana di melanzane e nduja calabrese

ROMANO

10

Fior di latte, provola, pecorino romano, Grana Padano e all'uscita: lardo Patanegra

IL SOLITO POSTO
MENU 2025

Dalla Cucina



P A S S I O N E D A G U S T A R E

I PRIMI

NORCINA GOLOSA 10
Gnocchi con crema di noci, gorgonzola, salsiccia e cipolla croccante

FIOR DI PRIMAVERA 11
Fusilloni con ricotta, fiori di zucca, stracciata di bufala, datterino confit giallo e rosso

DA NORD A SUD 10
Fusilloni con pesto di basilico, confit rosso, guancialetto croccante e stracciata di bufala

SPAGHETTO DI MEZZANOTTE 9
Spaghetti con pomodori secchi, capperi di Salina, alici di Cetara e sbriciolata di tarallo napoletano

MEZZEMANICHE BORBONICHE 12
Mezzemaniche con crema di carciofi, cacioricotta di capra cilentana, carciofi fritti e fiocchi di pomodoro

I SECONDI

TAGLIO NOBILE 22
Entrecote di Scottona da 250g con contorno a scelta

FILETTO DI MANZO 18
Filetto di manzo con burro, salvia e rosmarino

PARMIGIANA 8
Parmigiana di melanzane al tegamino con crosta di pane

POLLO AL MATTONE 12
Sovracoscia di pollo in doppia cottura con insalatina di stagione, bacon croccante e salsa caesar

MILLEFOGLIE DI PORCHETTA 15
Pane carasau, crema di patate aromatizzata, porchetta di Ariccia, lattuga, fico bianco cilentano in agrodolce e riduzione di Porto

I CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE COTTE	4
VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE	4
INSALATINA DI STAGIONE	4
PATATE AL FORNO	4

LE INSALATONE

COMPLETA	9
<i>Insalata mista con datterino rosso, fior di latte, mais, tonno e olive verdi</i>	

GRECA	9
<i>Insalata mista con pomodoro a grappolo, cetriolo, cipolla rossa, capperi di Salina, feta e salsa allo yogurt</i>	

TOTONNO	10
<i>Insalata mista con tonno, olive nere itrane, julienne di verdure, datterino rosso e glassa all'aceto balsamico</i>	

AMERICANA	12
<i>Insalata mista con pollo croccante, uovo sodo, datterino confit rosso, bacon croccante e salsa caesar</i>	

IL SOLITO POSTO
MENU 2025

Dessert



P A S S I O N E D A G U S T A R E

I DESSERT

FRUTTA DI STAGIONE 5

NEW YORK CHEESECAKE 6

Caramello, frutti rossi, nutella o pistacchio

SEMIFREDDO SNICKERS 5

Semifreddo alle arachidi, crumble al cacao e salsa al caramello salato

MONOPORZIONE DI OFFICINE ZUCCHERINE

GIANDUIOTTO 6

Mousse al gianduia, cuore croccante di "tonda e gentile delle langhe", soffice bisquit, glassa al cioccolato al latte e granella di nocciola

BABÀ 6

Babà classico napoletano con bagna leggera al rum Giamaica

MELA 6

Mousse alla vaniglia, cuore morbido con mele e nota di cannella, soffice bisquit, glassa lucida rossa

PERA 6

Mousse al cioccolato bianco con cuore di cioccolato fondente e pera spadellata, ricoperta da glassa velluto

PIZZA DOLCE

HAPPY HIPPO 8

Crema happy hippo, nutella, granella di zucchero e happy hippo

ROCHER 7

Nutella, wafer e granella di nocciole

IL SOLITO POSTO
MENU 2025

Le bibbite

P A S S I O N E D A G U S T A R E

BIBITE

ACQUA NATURALE	2,5
ACQUA GASATA	2,5
COCA COLA	3
COCA COLA ZERO	3
SPRITE	3
FANTA	3

IL SOLITO POSTO
MENU 2025

Le birre

P A S S I O N E D A G U S T A R E

BIRRE ALLA SPINA

GENEVIEVÉ BRABANT PILS 25 CL 3 50 CL 5,5

TIPOLOGIA: PILS

Con la pils de brabant ritroverete il raro sole belga, che riscalda tanto i cuori. Un solo sorso sarà sufficiente a portarvi nelle sue terre del nord. Allora, genti coraggiose di ieri e di oggi, bevetene a piacimento perché si racconta che un papa, trovando la bevanda divina, abbia perso la testa facendo canonizzare Gambrinus con il nome di sant'Arnaldo.

VOL 4,9 %

GENEVIEVÉ BRABANT ROUSSE 25 CL 4,5

TIPOLOGIA: SPECIAL AMBER ALE

Crosta di pane ben cotto e un tono leggermente dolce compongono l'aroma di questa deliziosa ale dal colore ramato.

VOL 5 %

GENEVIEVÉ BRABANT DOUBLE 25 CL 4,5

TIPOLOGIA: DOUBLE

Bruna come la brezza mattutina, ma ardente come il sole di mezzogiorno, riscalda il cuore e ravviva il palato. La double de brabant è un nettare divino per le papille e un incanto per lo spirito. Vi viene incontro nel suo abito bruno e la sua schiuma cremosa vi invita a perdervi, senza fatica, per i sentieri di campagna di una provincia rinomata per la sua produzione di birra.

VOL 6,5 %

BIRRE IN BOTTIGLIA

LEFFE ROUGE 33 CL 3,5

TIPOLOGIA: DUBBEL - VOL 6,6%

LEFFE BLONDE 33 CL 3,5

TIPOLOGIA: BELGIAN BLONDE ALE - VOL 6,6%

IL SOLITO POSTO
MENU 2025

i Vini



P A S S I O N E D A G U S T A R E

ROSSI

CAMPI TAURASINI D.O.C. 24

CAMPANIA / IL CORTIGLIO

*Note evolute con un gusto deciso e morbido
Aglianico 100%*

VOL 14,5 %

12 E MEZZO 20

NEGROAMARO DEL SALENTO I.G.P.

PUGLIA / VARVAGLIONE

*Frutti di bosco con note vanigliate persistenti
Negramaro 100%*

VOL 12,5 %

CHIANTI 22

COLLI SENESI D.O.C.G.

TOSCANA / BICHI BORGHESI

Amarena e ciliegia con note balsamiche

VOL 14,5 %

ROSATI

CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C. 20

ABRUZZO / JASCI

*Ciliegia e fragola con note fresche e fruttate
Montepulciano 100%*

VOL 13 %

BIANCHI

GRECO DI TUFO 22

GRECO DI TUFO D.O.C.G.

CAMPANIA / TENIMENTI AMJNEI

*Sentori di frutta: albicocca, pesca e pera
Greco 100%*

VOL 13 %

GRECHETTO 22

I.G.T. COLLI PERUGINI

UMBRIA / GORETTI

*Sentori di frutta: anans, banana, pesca gialla
Grechetto 100%*

VOL 13 %

BOLLICINE

075 CARATI 16

SPUMANTE MILLESIMATO

FRIULI VENEZIA GIULIA / PIERA 1899

*Fruttato di mela verde, pera con sentori agrumati
80% Glera, 20% Chardonnay*

VOL 13,5 %

DIGESTIVI

LIMONCELLO 3

MELONCELLO 3

AMARO 4

GRAPPA BARRICATA 6

Allergeni



1- PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



3- UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



5- ARACHIDI E FRUTTA SECCA

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



7- FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



9- SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti specie nella mostarda



11- SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

SO₂

13- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



15- SOIA

Prodotti derivati come: latte di sola, tofu, spaghetti di soia e simili



2- CROSTACEI

Marini o d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



4- GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut inclusi ibridati derivati



6- LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



8- SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



10- MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, vongola, ostrica, patella, telline



12- LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



14- MAIS

Prodotti derivati come: amido e farina



16- FUNGHI

Sia in pezzi che sottoforma di salse e concentrati