




Le Gourmet
Ristorante - Pizzeria 2.0

Sfizi della Casa

Fritto della casa pittule, crocchette, polpette, messicani, arancini	7,5
Crocchettone di patate con cotto arrosto, provola di Agerola su fonduta di formaggio	4,5
Timballino di pasta farcito su pesto di pistacchio	4,5
Fiore di zucca farcito pasatellato	5,0

Antipasti di Mare

Trilogia di crudo di mare tonno pinna gialla, scampo, gambero viola di Gallipoli	16,0
Bocconcini di baccalà su letto di scarola napoletana	13,0
Tagliatella di seppia cotta a bassa temperatura su riduzione di piselli verdi	14,0
Filetto di acciughe dorate con maionese alla curcuma	13,0
Il nostro polpo in pignata	15,0

Antipasti di Terra

Macco di fave con cicorielle selvatiche e chips di pane croccante	9,0
La nostra parmigiana con datterino giallo	8,0
I salumi campani incontrano i formaggi salentini (3 pax)	16,0
Sformatino di zucca su riduzione di pecorino romano e noci	11,0
Soffione di bufala con veli di prosciutto crudo e pomodoro secco	12,0

Si consiglia di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze al momento dell'ordinazione



Primi di Mare

Chicca di patata viola con crema di pecorino, cozze glassate e julienne di fiori di zucchine	16,0
Risotto acquerello con crema di scampo e tartare aromatizzata	17,0
Tagliolini macinato a pietra con riduzione di datterino giallo, gambero viola mezzo cotto e mezzo crudo e confit giallo	18,0
Pacchero fresco con ragù giallo di tonno pinna gialla e olive taggiasche	16,0
Primo del giorno fantasia dello chef	15,0

Primi di Terra

La nostra pasta mista con patate e fonduta di provola di Agerola	14,0
Orecchiette di grano arso con crema di rape, filetto di acciughe del Cantabrico e crumble di pane	13,0
Risotto acquerello con vellutata di barbabietola, polvere di guancia e dressing di formaggio	15,0
Chicca di zucca home made con crema di porcino e chips di capocollo	15,0
Sagne 'ncannulate ai tre pomodori con stracciatella locale	14,0

Si consiglia di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze al momento dell'ordinazione

Secondi di Mare

Filetto di rana pescatrice alla finta cacciatore con polvere di olive e olio alla nduja	17,0
Trancio di salmone agli agrumi con dressing alle erbe	16,0
Baccalà in crosta su purea di fave e cicorielle selvatiche	18,0
Gamberone sfumato al rum con insalatina di rinforzo	16,0
Tataki di tonno pinna gialla con zucchina alle due consistenze	17,0

Secondi di Terra

Filetto di vitello con carciofo alle due consistenze	18,0
Tagliata di controfiletto con demi-glace ai funghi misti	17,0
Il nostro pezzetto di cavallo	14,0
Pollo lollipop con insalatina di rinforzo	14,0
Bombetta di capocollo home made con spuntoni di radicchio cotto a bassa temperatura	15,0

Contorni

Friarielli napoletani	5,0
Patate al forno	4,5
Patatine fritte	4,5
Verdure di stagione	5,0
Insalata mista	4,0

Si consiglia di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze al momento dell'ordinazione

Pizzeria

Margherita <i>Pom. San Marzano, fior di latte, basilico, olio evo</i>	5,0
Regina Margherita <i>Pom. San Marzano, fior di latte, bocconcini di bufala in uscita, basilico, olio evo</i>	8,5
La provola e pepe <i>Pom. San Marzano, provola di Agerola, pepe, basilico, olio evo</i>	7,5
La Bimba <i>Pom. San Marzano, würstel, chips di patata</i>	8,0
Marinara a modo nostro <i>Pom. San Marzano, olive leccine, frutto di capperi, origano, pomodorino confit, acciughe del cantabrico e aglio</i>	8,5
La Don Alfonso <i>Pom. San Marzano, fior di latte, funghi chiodini, salsiccia, olio piccante</i>	9,0
La Piadina <i>Base piadina, Pomodorino ciliegino, fior di latte, rucola, scaglie di grana</i>	8,5
Salsiccia e friarielli <i>Fior di latte, salsiccia, friarielli napoletani con olio piccante</i>	8,5
Contadina 2.0 <i>Fior di latte, peperoni, zucchine, duetto di datterino giallo e rosso, rucola</i>	9,0
La San Marzano <i>Pom. San Marzano, fior di latte, datterino giallo, gorgonzola, pomodori secchi</i>	9,0
Diavolina Top <i>Pom. San Marzano, fior di latte, salame piccante, 'nduja, ciuffi di ricotta</i>	10,0
Guanciosa <i>Essenza di zucca, fior di latte, guanciale croccante, noci e basilico</i>	11,0
Montagnola <i>Fior di latte, radicchio cotto a bassa temperatura, gorgonzola, speck in uscita, basilico</i>	10,0
Cappello del Prete fantasia del pizzaiolo	14,0
Nerano 2.0 <i>Crema di zuccina, provola di Agerola, guanciale, chips di zucchine, basilico, scaglie di provolone del monaco</i>	14,0
Fiore <i>Provola di Agerola, salame Napoli home made, cornicione ripieno di ricotta e fiore di zucca</i>	13,0

Cornetto <i>Fior di latte, peperone cornetto saltato con pomodorino del piennolo, 'nduja calabra, scaglie di pecorino, basilico</i>	14,0
La 2024 <i>Crema di datterino giallo, provola di Agerola, chips di capocollo, stracciatella</i>	13,0
La Pizza frita <i>Provola di Agerola, ricotta, guanciale, pepe</i>	11,0
Gourmet 2.0 <i>Fior di latte, pomodori scattariciati, spianata piccante, stracciatella, sbriciolata di tarallo</i>	12,0
La Parmigiana <i>Pom. San Marzano, fior di latte, melanzane fritte, basilico, parmigiano, stracciatella</i>	11,0
Montanara alle tre cotture <i>Ragù napoletano, polpettine fritte, fior di latte, parmigiano, basilico</i>	13,0
Ripieno al forno <i>Pom. San Marzano, fior di latte, cotto arrosto, ricotta</i>	10,0
Golosa <i>Bufala, mortadella, granella di pistacchio, burratina, pesto di pistacchio</i>	12,0
Sfiziosa 2.0 <i>Fior di latte, bresaola, rucola, fonduta di grana</i>	11,0
La Salentina <i>Pom. San Marzano, fior di latte, capocollo di Martina Franca, stracciatella locale</i>	11,0
Violetta <i>Crema di patata viola, provola di Agerola, guanciale, provolone del monaco, pomodori secchi</i>	12,0
Panuozzi	
1.0 - Salsiccia, provola di Agerola, friarelli	9,0
2.0 - Fior di latte, porchetta romana, patate al forno al rosmarino	12,0
3.0 - Provola di Agerola, melanzana frita, basilico, scaglie di grana	11,0
4.0 - Fior di latte, würstel, patatine, salsa cheddar	9,0
5.0 - Hamburger di fassona (300 gr), patate al forno, provola, insalata	15,0

Si consiglia di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze al momento dell'ordinazione

Carta dei Vini

Vini Bianchi

Spelonga - Ninù - Falanghina	18,0
La Pruina - Fiano Bio	16,5
Schola Sarmenti - Candora - Chardonnay	16,0

Vini Rosati

Le Poste - Susumaniello - Rosato	20,0
Schola Sarmenti - Orange Wine	22,0
Terre Carsiche - Gioia Rosa IGT	22,0
Terraria - Negramaro Rosato	15,0

Vini Rossi

Terre Carsiche - Nero di Troia	18,0
Terre Carsiche - Primitivo IGP	18,0
Spelonga - Ninù - Nero di Troia	22,0

Bollicine

Franciacorta DOCG Brut Le Marchesine	30,0
Franciacorta Rosè Le Marchesine	32,0
Prosecco Brut	18,0
Prosecco Rosè	18,0

Si consiglia di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze al momento dell'ordinazione

Dolci

Quadrotto ai frutti rossi	4,0
Sorbetto al limone	3,5
Sgroppino	4,0
Babà napoletani	4,0
Tiramisu Le Gourmet	4,0
Profiterole al cioccolato	4,0
Ripieno fritto a fantasia del pizzaiolo	5,0

Amari

Amaro del Capo	3,5
Amaro Lucano	3,5
Petrus	4,0
Amaro Montenegro	3,5
Unicum	4,0
Jagermeister	3,5
Limoncello	3,5
Crema di Limoncello	4,0
Baileys	4,0
Dente di Leone	5,0
Finocchietto selvatico (produzione propria)	4,0

Grappe

Francoli 12 mesi	3,0
Francoli 1f Riserva 3 anni	5,0
Francoli 1f Barbera	4,0
Francoli Limousin	5,0

Rum

Damoiseau Special	5,0
Dictador Colombian Rum	6,0
Kraken Black Spiced	5,0

Si consiglia di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze al momento dell'ordinazione

Soft

Acqua naturale	2.5
Acqua frizzante	2.5
Coca-cola	3.0
Coca-cola zero	3.0
Fanta	3.0
Sprite	3.0

Drink

Aperol Spritz	5.0
Campari Spritz	6.0
Gin Tonic - Base	7.0
Gin Lemon - Base	7.0

Le Nostre Birre

Krombacher Pils	0,50 cl	6.0
Krombacher Weiss	0,50 cl	6.0
Agricola	0,50 cl	7.0
Agricola Ambrata	0,50 cl	7.0
Kapuziner Hefe weizen	0,50 cl	7.0
Mastri Birrai Umbri Bianca Bionda	0,75 cl	12.0
Crus Bianca	0,75 cl	12.0

COPERTO € 2,00

Si consiglia di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze al momento dell'ordinazione



Le Gourmet
Ristorante - Pizzeria 20



Grazie per averci scelto!

Le Gourmet
Ristorante - Pizzeria 2.0

Avvisiamo i nostri Ospiti che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo ristorante, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del reg. UE n. 1169/2011 "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi ecc.)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti > di 10mg / Kg o L
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi