

PIZZERIA  
MORSI & RIMORSI  
CASERTA



— *Menu* —

# Benvenuti!

## **LA PRENOTAZIONE È GRADITA MA NON OBBLIGATORIA TUTTI I GIORNI**

Il vostro tavolo sarà riservato per 15 minuti oltre l'orario stabilito, trascorso il tempo la prenotazione verrà disdetta per non creare disservizi agli altri ospiti in attesa. Inoltre il tavolo verrà attribuito solo quando il numero degli ospiti sarà al completo.

## **SI ACCETTANO MODIFICHE SOLO PER LE PIZZE CLASSICHE**

Le restanti pizze derivano da uno studio accurato sul bilanciamento di sapori e dalla scelta di ingredienti stagionali da noi selezionati. Vi chiediamo pertanto con cortesia di non richiedere modifiche per ciò che con cura abbiamo selezionato per Voi.

## **STAGIONALITÀ**

Il nostro menu ha cadenza semestrale, quindi unisce due stagioni: autunno-inverno e primavera-estate. Troverete qualche eccezione di prodotti fuori stagione ma che sono stati abbattuti (processo ottimale di congelazione) all'origine, quindi nella stagione giusta. Per il resto siamo nel pieno rispetto del periodo propizio.

## **DOGGY BAG**

Se non riuscite ad ultimare il Vostro pasto, chiedeteci di organizzarvi il contenitore per consentirvi di portare a casa il cibo avanzato, che sia per voi o per i nostri amici animali, a noi non piacciono gli sprechi.

## **RELAX**

Si ricorda ai gentili ospiti che la legge italiana proibisce il fumo, anche delle sigarette elettroniche, nei locali chiusi, per questo il dehor esterno è a vostra disposizione. Vi preghiamo di sostituire lo squillo del Vostro cellulare con la vibrazione per evitare di disturbare gli ospiti.

## **PIZZE E TEMPI**

Le nostre pizze sono elaborate nelle farciture quindi hanno diversi tempi di preparazione e cottura, motivo per cui potrebbe accadere che non arrivino al tavolo tutte nello stesso momento. Confidiamo nella vostra pazienza per consentirci di fare le cose per bene.

## **Aperto tutti i giorni**

Dalle 12.30 alle 14.45 e dalle 19:00 alle 23:00.

Accoglieremo il primo cliente dieci minuti prima dell'apertura e l'ultimo dieci minuti dopo la chiusura, come segno di attenzione e cortesia.

## **Prenotazioni**

0823 327822

# Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



## 1. Cereali contenenti glutine

(grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)



## 8. Frutta a guscio

(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)



## 2. Crostacei



## 9. Sedano



## 3. Uova



## 10. Senape



## 4. Pesce



## 11. Semi di sesamo



## 5. Arachidi



## 12. Anidride solforosa e solfiti

(se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)



## 6. Soia



## 13. Lupini



## 7. Latte e prodotti a base di latte

(incluso lattosio)



## 14. Molluschi

**REGOLAMENTO UE 1169/2011** relativo all'informazione ai consumatori sugli alimenti.

## DIFFERENZA TRA ALLERGIA ED INTOLLERANZA

- Per intolleranza alimentare si riferisce ad una reazione anomala dell'organismo verso una sostanza senza il coinvolgimento del sistema immunitario.
- Per allergia alimentare invece si intende una reazione immunologica verso proteine alimentari normalmente tollerate definite allergeni.

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. In ogni piatto gli allergeni presenti sono identificati mediante descrizione analitica che si riferisce all'elenco sopra indicato. Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione incrociata ed il personale è formato su tale rischio. I preparati senza glutine come indicato dal produttore di farina da noi generalmente utilizzata potrebbero contenere tracce di lattosio.*

*Al fine di garantirne la freschezza, in base alla stagionalità/disponibilità, alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura a - 18° C.*

# Per iniziare

 Slow Food  Vegetariano  Può essere richiesto anche in Gluten-free con supplemento di euro 1,50

-   **CUOPPO DI TERRA** euro **7,00**  
Arancini, crochè di patata, pasta cresciuta, scagnuzzielli di polenta, verdure pastellate  
*Allergeni: 1, 3, 6, 7, 9*
-  **CUOPPO DI MARE**  euro **9,00**  
Con alici, calamari e gamberi in pastella  
*Allergeni: 4, 14*
-   **PETTOLE FRITTE** euro **6,00**  
Pomodorini, rucola, scaglie di grana padano DOP  
*Allergeni: 1, 6, 7*
-   **MONTANARINE** 4 pz euro **5,00**  
Passata di pomodoro San Marzano DOP, straccetti di bufala, grana padano DOP, basilico  
*Allergeni: 1, 6, 7*
-  **ARANCINO DI RISO** 1 pz euro **2,50**  
Passata di pomodoro San Marzano DOP, riso carnaroli, carne tritata di manzo, piselli, grana padano DOP e provola di Agerola  
*Allergeni: 1, 6, 7, 9*
-   **PATATE EMIGRANTI**  euro **4,00**  
Accompagnate dalle salse di nostra produzione  
*Allergeni: 3, 10*
-  **PATATE EMIGRANTI**  **E WÜRSTEL** euro **5,50**  
*Allergeni: 3, 7, 10*
-  **PASTE CRESCIUTE** euro **3,00**  
*Allergeni: 1, 6*

# Le Nostre Frittatine

## GUSTA LE NOSTRE FRITTATINE

Sono le regine  
della nostra  
pizzeria.



# Le Nostre Frittatine

 *Slow Food*  *Vegetariano*  *Può essere richiesto anche in Gluten-free con supplemento di euro 1,50*

## **FRITTATINA CLASSICA**

1 pz euro **3,00**

Bucatini, carne tritata di manzo, piselli, provola di Agerola, besciamella artigianale, grana padano DOP e pepe

*Allergeni: 1, 6, 7, 9*

## **FRITTATINA CACIO E PEPE**

1 pz euro **3,00**

Bucatini, cacio e pepe con panatura panko

*Allergeni: 1, 6, 7, 9*

## **FRITTATINA M&R**

1 pz euro **3,00**

Pasta mista, cavolo viola, guanciale e , provola di Agerola

*Allergeni: 1, 6, 7, 9*

# La Nostra Specialità

## GUSTA I NOSTRI CROCCHÈ

Ricorda, quello da mezzo metro  
è meglio mangiarlo  
in 4 persone!



# I Nostri Crocchè

 Slow Food  Vegetariano  Può essere richiesto anche in Gluten-free con supplemento di euro 1,50

-    **CROCCHÈ M&R** 1 pz euro **3,00**  
Patata viola del Fucino IGP, provola di Agerola, pepe nero, grana padano DOP su fonduta di provolone del Monaco DOP  
*Allergeni: 1, 6, 7*
-    **CROCCHÈ NAPOLETANO** 1 pz euro **2,00**  
Patata del Fucino IGP, fior di latte di Agerola, grana padano DOP, pepe nero, prezzemolo  
*Allergeni: 1, 6, 7*
-   **CROCCHETTONE** 1 pz euro **6,00**  
Patata del Fucino IGP, prosciutto cotto alta selezione, mozzarella di bufala campana DOP, grana padano DOP, pepe nero, prezzemolo  
*Allergeni: 1, 6, 7*
-   **CROCCHETTONE SCOSTUMATO** 1 pz euro **6,00**  
Patata del Fucino IGP, mozzarella di bufala campana DOP, salsiccia di maialino nero casertano, crema di friarielli napoletani, pepe nero, prezzemolo e grana padano DOP  
*Allergeni: 1, 6, 7*
-  **CROCCHÈ DA MEZZO METRO** (minimo 4 persone o 2 affamate) 1 pz euro **12,00**  
Patata del Fucino IGP, fior di latte di Agerola, pepe nero e prezzemolo con fonduta di grana padano DOP, pancetta croccante e mandorle pelate  
*Allergeni: 1, 6, 7, 8*

# Terra

 Slow Food  Vegetariano  Gluten-free



## TAGLIERE A MODO NOSTRO

Salumi di alta selezione, bocconcini di bufala DOP, caciocavallo podolico e croccchè

Allergeni: 1, 3, 6, 7

per 2 persone euro **13,00**

per 4 persone euro **26,00**



## CAMPANA

Mozzarella di bufala campana DOP al piatto con pomodorini e basilico

Allergeni: 7

euro **7,00**



## NUDA E CRUDO

Mozzarella di bufala campana DOP al piatto con fiocchi di prosciutto crudo alta selezione

Allergeni: 7

euro **9,00**

# Bruschettoni

 Slow Food  Vegetariano  Gluten-free



## IL CAPRESE

Pomodorini, mozzarella di bufala DOP, basilico e olio evo

Allergeni: 1, 6, 7

euro **6,00**

## PORCHETTONE

Porchetta di Ariccia, patate viola e provola di Agerola

Allergeni: 1, 6, 7

euro **7,00**

## BRUSCHETTONE NAPOLETANO

Salsiccia di maialino nero casertano, friarielli napoletani e fior di latte di Agerola

Allergeni: 1, 6, 7

euro **7,00**



PIZZERIA  
MORSI & RIMORSI

# Insalate

 Slow Food  Vegetariano  Gluten-free

-   **REGINELLA** euro **7,50**  
Misticanza di insalatine, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini e basilico  
*Allergeni: 7*
-  **FRESCA** euro **12,00**  
Polpo, patate al vapore, carote julienne, sedano cotto al ghiaccio, olive verdi. Servita condita  
*Allergeni: 4, 9, 14*
-   **CETARESE** euro **9,00**  
Misticanza di insalatine, filetti di tonno di Cetara, pomodorini, patate al vapore, fiore di cappero di Salina  
*Allergeni: 4*
-  **CESARONA** euro **9,00**  
Misticanza di insalatine, petto di pollo alla griglia, bacon croccante, dressing di parmigiano reggiano DOP e noci  
*Allergeni: 7, 8*

# Per i Bambini

 Slow Food  Vegetariano  Può essere richiesto anche in Gluten-free con supplemento di euro 1,50

-  **COTOLETTA DI POLLO** euro **8,00**  
Con patatine fritte  
*Allergeni: 1, 3, 6*
-  **PENNETTE AL POMODORO** euro **6,00**  
*Allergeni: 1, 6*



# Scopri i Nostri Impasti

**LE NOSTRE PIZZE  
POSSONO ESSERE PREPARATE  
CON IMPASTI ALTERNATIVI.**

Scegli di personalizzare la pizza,  
chiedi allo staff quale impasto  
è disponibile oggi.



# Sui Generis

 Slow Food  Vegetariano  Può essere richiesto anche in Gluten-free con supplemento di euro 2,00



## AL BACIO

euro **10,00**

Vellutata di broccolo barese, provola, salsiccia fresca di Castel Poto, n'duja di Spilinga all'uscita ricotta salata e olio evo

Allergeni: 1, 6, 7

## LA BUONGUSTAIA

euro **10,00**

Fior di latte di Agerola, asparagi saltati in padella, polpettine di grana padano Dop con granella di nocciole di giffoni, lardo di colonnata, olio evo al rosmarino

Allergeni: 1, 3, 6, 7, 8



## TIGRATA

euro **10,00**

Pancetta arrotolata di maialino casertano, funghi chiodini di montagna, pomodorino tigrato, olio all'aglio, peperoncino e prezzemolo, scamorza affumicata

Allergeni: 1, 6, 7



## PIZZA ARICCIA

euro **10,00**

Provola di Agerola, porchetta di Ariccia, patate viola e fonduta di caciocavallo podolico del Gargano e olio evo

Allergeni: 1, 6, 7

## GOLOSA

euro **10,00**

Vellutata di friarielli, provola di Agerola, polpettine fritte, cialde di parmigiano, pesto di pomodori secchi

Allergeni: 1, 6, 7



# Classiche

 Slow Food  Vegetariano  Può essere richiesto anche in Gluten-free con supplemento di euro 2,00

 **BORGO MARINARO** euro **4,00**  
Pomodoro San Marzano DOP, origano selvatico, aglio rosso di Nubia,  
basilico e olio evo  
*Allergeni: 1, 6*

  **NAPOLETANA** euro **5,50**  
Pomodoro San Marzano DOP, pomodorino rosso del Piennolo del Vesuvio,  
alici di Cetara, olive caiatine, origano selvatico, aglio rosso di Nubia,  
basilico e olio evo  
*Allergeni: 1, 4, 6*

  **MARGHERITA** euro **5,00**  
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, grana padano DOP,  
basilico e olio evo  
*Allergeni: 1, 6, 7*

  **BUFALINA** euro **7,50**  
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP,  
grana padano DOP, basilico e olio evo  
*Allergeni: 1, 6, 7*

  **PIENNOLO** euro **7,50**  
Pomodorino rosso del piennolo del Vesuvio, mozzarella di bufala campana DOP,  
grana padano DOP, basilico e olio evo  
*Allergeni: 1, 6, 7*

  **DUE POMODORI** euro **7,50**  
Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini rossi e gialli del Piennolo  
del Vesuvio, grana padano DOP, basilico e olio evo  
*Allergeni: 1, 6, 7*

   **CASARO** euro **8,50**  
Fior di latte di Agerola, caciocotta del Cilento, Blu di bufala, grana padano DOP,  
taleggio, erba cipollina e olio evo  
*Allergeni: 1, 6, 7*



 *Slow Food*  *Vegetariano*  *Può essere richiesto anche in Gluten-free con supplemento di euro 2,00*



### ITALIANA

euro **9,00**

Fior di latte di Agerola, pomodorini, prosciutto crudo, scaglie di grana padano DOP, rucola e olio evo

*Allergeni: 1, 6, 7*



### DIAVOLA

euro **7,00**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, ventricina piccante abruzzese, basilico e olio evo

*Allergeni: 1, 6, 7*



### CAPRICCIOSA

euro **9,00**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, carciofini, funghi champignon, prosciutto cotto alta selezione, salame Napoli, olive caiatine, grana padano DOP, basilico e olio evo

*Allergeni: 1, 6, 7*



### PARULANO

euro **7,50**

Provola di Agerola, verdure di stagione e olio evo

*Allergeni: 1, 6, 7*



### FACILE

euro **7,00**

Wurstel, patatine fritte❄️, fior di latte di Agerola, grana padano DOP, e olio evo

*Allergeni: 1, 3, 6, 7*



### SALSICCIA E FRIARIELLI

euro **8,50**

Fior di latte di Agerola, salsiccia di maiale nero casertano, friarielli napoletani, basilico e olio evo

*Allergeni: 1, 6, 7*



### COSACCA

euro **6,50**

Passata di pomodorini di Corbara, all'uscita pecorino pastore sardo e olio evo

*Allergeni: 1, 6, 7*



# La Nostra Selezione

 Slow Food  Vegetariano  Può essere richiesto anche in Gluten-free con supplemento di euro 2,00

-  **PESTATA** euro **10,00**  
Mozzarella di bufala DOP, pesto di basilico, pomodorini confit gialli e rossi, all'uscita pancetta arrotolata, granella di mandorle e olio evo  
*Allergeni: 1, 6, 7, 8*
-  **FRATELLI CAPONE** euro **8,50**  
Mozzarella di bufala campana DOP, filetti di San Marzano DOP, guancialino di Agerola, pesto di rucola, basilico e olio evo  
*Allergeni: 1, 6, 7*
-  **SOTTOBOSCO** euro **12,00**  
Mozzarella di bufala DOP, funghi porcini  , tartufo nero, salsiccia di maialino nero casertano e olio evo  
*Allergeni: 1, 6, 7*
-  **VELLUTATA** euro **10,00**  
Vellutata di zucca, provola affumicata di Agerola, pancetta arrotolata croccante, funghi porcini  , granella di nocciole di Giffoni e olio evo  
*Allergeni: 1, 6, 7, 8*
-  **NOCINA** euro **10,00**  
Crema di noci, fior di latte di Agerola, speck della Valtellina, provolone del Monaco, gherigli di noci, basilico e olio evo  
*Allergeni: 1, 6, 7, 8*
-   **ARMONIA DI TERRA** euro **8,50**  
Provola di Agerola, patate del Fucino al forno, pancetta croccante, e all'uscita vellutata di carote e di cipolla d'Alife, olio evo  
*Allergeni: 1, 6, 7, 9*
-    **LUSSURIA** euro **9,00**  
Fior di latte di Agerola, patata violetta al rosmarino, scalogno caramellato, Blu di bufala, fiori eduli, basilico e olio evo  
*Allergeni: 1, 6, 7*

 *Slow Food*  *Vegetariano*  *Può essere richiesto anche in Gluten-free con supplemento di euro 2,00*



### OMAGGIO A SANT'ANGELO

euro **9,00**

Mortadella IGP Bologna, stracciata di bufala, all'uscita pesto di pistacchi, granella di pistacchi, basilico e olio evo

*Allergeni: 1, 6, 7, 8*



### CACIO E PEPE

euro **8,00**

Mozzarella di bufala campana DOP, cacio, pepe, menta selvatica, grana padano DOP e olio evo

*Allergeni: 1, 6, 7*



### TERRONA

euro **8,50**

Patate del Fucino al rosmarino, salsiccia di maialino nero casertano, fior di latte di Agerola, grana padano DOP, basilico e olio evo

*Allergeni: 1, 6, 7*



### CALABRISSELLA

euro **8,00**

Provola di Agerola, pomodorino del piennolo rosso del Vesuvio, tonno di Cetara, cipolla di Tropea, olive caiatine, basilico e olio evo

*Allergeni: 1, 4, 6, 7*



### MARGHERITA A MODO NOSTRO

euro **6,50**

Filetti di pomodoro fresco, pacchetelle di San Marzano DOP, fonduta di fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano 24 mesi DOP, gelee di basilico e olio evo

*Allergeni: 1, 6, 7*



### CROCCOPIZZA

euro **7,50**

Crocchè di patate sbriciolato, prosciutto cotto alta selezione, fonduta di fior di latte di Agerola e parmigiano reggiano e olio evo

*Allergeni: 1, 3, 6, 7*



### BOSCAIOLA

euro **8,00**

Mozzarella di bufala campana DOP, funghi misti, cacioricotta del Cilento, prezzemolo e olio evo

*Allergeni: 1, 6, 7*



# Ripieni

 Slow Food  Vegetariano  Può essere richiesto anche in Gluten-free con supplemento di euro 2,00

## CALZONE CLASSICO AL FORNO

euro **9,00**

Ripieno con fior di latte di Agerola, ricotta di Fuscella, pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto alta selezione, salame Napoli, grana padano DOP, basilico fresco e olio evo

Allergeni: 1, 6, 7

## PUTIPÙ

euro **9,00**

Tronchetto ripieno di fior di latte di Agerola, con fiocchi di prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana padano DOP e riduzione di aglianico

Allergeni: 1, 6, 7, 12

# Pizze Fritte

 Slow Food  Vegetariano  Può essere richiesto anche in Gluten-free con supplemento di euro 2,00

## BUFALINA FRITTA AL FORNO

euro **7,50**

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, grana padano DOP, basilico e olio evo. Fritta e poi cotta in forno

Allergeni: 1, 6, 7

## PIZZA FRITTA

euro **5,00**

Ripieno con pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, grana padano DOP, basilico e olio evo

Allergeni: 1, 6, 7

## PIZZA FRITTA TIPICA NAPOLETANA

euro **7,50**

Ripieno con fior di latte di Agerola, ricotta di Fuscella, cicoli freschi, grana padano DOP, pepe, basilico, macchiata al pomodoro

Allergeni: 1, 6, 7



# Dolci Morsi & Rimorsi

**VI PRESENTIAMO  
LA POLACCA  
E LA BOMBABBÀ**

Il piacere di terminare  
un pasto con il dolce.



# Dolci

 Slow Food  Vegetariano  Gluten-free

## LA POLACCA PICCOLA

Ripieno con crema e amarene

euro 8,00

## LA POLACCA GRANDE

Ripieno con crema e amarene

euro 12,00

## PIZZA CON LA NUTELLA E GRANELLA DI NOCCIOLE

euro 6,00

## MANDORLATO

euro 5,00

## SAPORI DI SICILIA

euro 5,00

## CHEESE CAKE

euro 6,00

## TAGLIATA DI FRUTTA

euro 5,00



## CAPRESE

euro 5,00



## CRUMBLE

euro 5,00

## BOMBABBÀ

euro 12,00

## I NOSTRI DOLCI

euro 5,00



# Bevande

## ACQUA

In bottiglia da 75 cl

euro **2,00**

## COCA-COLA

In vetro 33 cl

euro **2,50**

## COCA-COLA ZERO

In vetro 33 cl

euro **2,50**

## FANTA

In vetro 33 cl

euro **2,50**

## SPRITE

In vetro 33 cl

euro **2,50**

# Birra alla Spina

## BIRRA FLENSBURGER GOLD

4,8° - Chiara

20cl euro **3,00** 40cl euro **5,00**

## BIRRA FLENSBURGER DUNKEL

4,8° - Ambrata

20cl euro **3,00** 40cl euro **5,00**



# Le Nostre Birre

VI PRESENTIAMO  
LE NOSTRE  
BIRRE



# Birre Chiare



## **AKROBAT GOLD ALE**

4,9° - 33 cl

Birra semplice, leggera e fresca, con sentori delicati di luppolo e ben bilanciata.

euro **4,50**



## **Dab Original Cruda**

5,6° - 33 cl

Confezionata cruda, la birra DAB mantiene a lungo l'aroma e il gusto originale. La schiuma la preserva da una rapida ossidazione rendendola più digeribile.

euro **4,00**



## **MENABREA TOP 55 PILS**

5,2° - 75 cl

Birra a bassa fermentazione con schiuma compatta, tipo Lager Pilsner. Prodotta nel rispetto della tradizione Menabrea con acqua, malto d'orzo, mais e luppoli pregiati.

euro **9,00**



## **FLENSBURGER PILSENER**

4,8° - 200 cl

Birra prodotta con l'acqua di una falda acquifera proveniente dai ghiacciai della Scandinavia, lo stile è quello tipico delle pils, poco alcoliche con un lieve sapore luppolato.

euro **35,00**



## **GOLD HELL**

5,4° - 50 cl

Limpida e dorata, a bassa fermentazione, aroma di malto e sentori di frutta e miele.

euro **7,00**



## **CORNET**

8,5° - 33 cl

Cornet e' una corposa blond belgian ale dal sapore delicato tenace e sofisticato del legno con note di vaniglia, il gusto rotondo leggermente amaro

euro **6,00**



## **Schofferhofer Weizen**

5° - 50 cl

Birra bionda di frumento con lievito, caratterizzata nell'area del fruttato con particolari doti rinfrescanti e digestive.

euro **6,50**

# Birre Scure



## **EXPORT DUNKEL**

5,0° - 50 cl

La Export Dunkel è un tipo di birra scura a bassa fermentazione originaria di Monaco, capitale della Baviera.

euro **6,00**



## **MENABREA 75 BOCK**

7,5° - 75 cl

Birra doppio malto di colore rosso scuro, a bassa fermentazione, con schiuma abbondante e persistente. Specialità tipo Bock, prodotta con acqua, malto d'orzo, mais e luppolo, nel rispetto della tradizione Menabrea.

euro **9,00**



## **CHIMAY ROSSA**

7° - 33 cl

La Chimay Rossa è la più antica delle birre Chimay.

Il colore ramato e il gusto fruttato e dolce rendono questa birra scura particolarmente saporita.

euro **6,00**



## **NORBERTUS KARDINAL**

7° - 50 cl

Birra doppio malto rossa, nel rispetto della ricca tradizione tedesca.

Birra dal corpo intenso, morbidamente tendente al malto, sapore intenso.

euro **6,50**

# Birre Tripel



## **LUPULUS BEER**

8,5° - 75 cl

Prodotta con tre tipi di luppolo diversi, la sua schiuma è densa e persistente, al naso risulta subito interessante, il suo gusto è piacevole e delicato.

**euro 12,00**



## **MALAFEMMENA TRIPEL**

8,6° - 33 cl

Birra in stile Tripel dal sapore incisivo e moderatamente fruttato, dal corpo sinuoso con carattere effervescente, al primo incontro appare semplice, leggera tanto da essere sorprendentemente beverina ma dall'ingannevole contenuto di alcol.

**euro 4,50**

# Bollicine e Vini

## Spumante

<i>Classico</i>	<b>DUBL + BRUT MILLESIMATO</b> FEUDI DI SAN GREGORIO VSO - Greco	<i>euro</i> <b>28,00</b>
	<b>LA MATTA</b> AZ. AGR. CASEBIANCHE VSO - Fiano	<i>euro</i> <b>21,00</b>
<i>Charmat</i>	<b>BRUT QUID JANARE</b> AZ. AGR. LA GUARDIENSE Falanghina	<i>euro</i> <b>14,00</b>

## Bianchi Nazionali

<i>Alto Adige</i>	<b>Gewürztraminer</b> CANTINA TERLAN Südtirol DOC 2018 - 14,5%	<i>euro</i> <b>25,00</b>
	<b>MÜLLER THURGAU</b> CANTINA TERLAN Südtirol DOC 2017 - 12,5%	<i>euro</i> <b>23,00</b>
	<b>CHARDONNAY</b> CANTINA TERLAN Südtirol DOC 2017 - 13%	<i>euro</i> <b>22,00</b>

## Bianchi Campani

<i>Caserta</i>	<b>PALLAGRELLO BIANCO</b> AZ. AGR. VERGINIANODOC Terre del Volturno	<i>euro</i> <b>21,00</b>
<i>Napoli</i>	<b>DOC Campi Flegrei</b> CONTRADA SALANDRA Falanghina	<i>euro</i> <b>16,00</b>
<i>Avellino</i>	<b>FIANO DI AVELLINO</b> CANTINE MONTEVERGINE - 3 bicchieri Gambero Rosso DOCG Irpinia	<i>euro</i> <b>18,00</b>



PIZZERIA  
MORSI & RIMORSI

# Bollicine e Vini

## Rossi Campani

Caserta

### **VULTURNUS**

AZ. VIT LE MASSERIE  
IGT Terre del Volturno  
Pallagrello Nero

euro **18,00**

### **CAMPIERTI**

AZ. VIT MASSERIA CAMPIERTI  
Falerno del Massico  
Primitivo Riserva

euro **15,00**

Napoli

### **LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO**

FUOCOMUORTO  
DOC Vesuvio  
Piedirosso e Aglianico

euro **17,00**

### **PIEDIROSSO**

CONTRADA SALANDRA  
DOC Campi Flegrei

euro **18,00**

### **OTTO UVE GRAGNANO**

SALVATORE MARTUSCIELLO  
DOC Penisola Sorrentina - Piedirosso, Aglianico e Sciascinoso per il 60%,  
Suppezza, Castagnara, Surbegna, Olivella e Sauca per il 40%

euro **15,00**

Salerno

### **VOCCa NERA**

AZ. AGR. FELACE  
Pompeiano - IGP  
Aglianico

euro **18,00**



# Presidi Slow Food

## **Alici di Menaica**

Donatella Marino - Marina di Pisciotta (Sa)

## **Papacelle napoletane**

Azienda Agricola Egizio Vincenzo - Brusciano (NA)

## **Granella di pistacchi di Bronte**

Pietro Buonaccorso - Bronte (CT)

## **Cipolle di Alife**

San Cassiano di Rosanna Di Muccio - San Potito Sannitico (CE)

## **Aglio rosso di Nubia**

Paceco (TP)

## **Cacioricotta del Cilento**

Azienda agricola Bagnolo - Cortona (AR)

## **'Nduja di Spilinga**

Spilinga (VV)

## **Olive Caiatine**

Piana di Monte Verna (CE)

## **Cacio di Ernello**

Pienza (SI)

## **Conciato romano**

Manuel Lombardi - Castel di Sasso (CE)

## **Nocciole di Giffoni**

Giffoni - Valle Piana (CE)



## Presidio Slow Food®

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

[www.fondazione Slow Food.it/presidi](http://www.fondazione Slow Food.it/presidi)



## Alleanza Slow Food dei Cuochi

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che valorizza i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "Buone Pulite e Giuste", salvaguardano la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione.

[www.fondazione Slow Food.it/alleanza](http://www.fondazione Slow Food.it/alleanza)



## Arca del Gusto

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

[www.fondazione Slow Food.it/arca](http://www.fondazione Slow Food.it/arca)

**Coperto** euro 1,50

PIZZERIA  
MORSI & RIMORSI



Segui Morsi & Rimorsi

[www.morsierimorsi.it](http://www.morsierimorsi.it)

# Birre Gluten Free



## TENNENT'S 1885 LAGER

5,0° - 33 cl

Specialità originale scozzese apprezzatissima per il suo gusto inconfondibile, caratterizzato dal perfetto bilanciamento tra le notemaltate e la luppolatura che emerge, con il suo carattere floreale nel finale.

euro **5,00**



## DAURA LAGER

5,4° - 33 cl

La Estrella Daura è una delle migliori birre senza glutine attualmente in commercio, dal sapore estremamente gustoso e dalla qualità eccezionale, venduta e apprezzata in tutto il mondo.

euro **6,00**

# Birre Analcolica



## CLAUSTHALER LAGER

33 cl

Produrre una birra, che profumi come una birra, che abbia il gusto inconfondibile di una birra, e che sia analcolica: un'unicità di combinazione che solo Clausthaler è riuscita ad ottenere

euro **5,00**