

entroterra

FOOD & DRINKS

Benvenuti

“IL NOSTRO MENU”

entroterra

FOOD & DRINKS

Prima ca trase,
pane e cas;
roppu trasuto,
pane piruto

“IL NOSTRO AMUSE BOUCHE”

Per qualsiasi intolleranza o allergia, si prega di comunicarla al personale di sala. Alla pagina 20 è presente la lista Allergeni

Non solo fritto

Le chips / €4,00

Stick con buccia / €4,00

Calamarelle fritte con chips e lime 1-4 €8,00

Polpette di tracchie con mousse di ricotta e topping di ragù napoletano 1-3-7-9 €6,00

Frittatina della domenica con crema inglese salata 1-7-9 (pezzi n.2) €4,00

Involtino di pasta phillo con baccalà, capperi, olive, acciughe, patate e lime 1-3-4-7 €8,00

Mini buns con salsiccia friarielli e provola (pezzi n.2) 1-3-7-11 €7,00

Frittatina paglia e fieno con ragù di salsiccia e pesto di pomodorini bruciati 1-7-9 €4,00

Non solo fritto

Chicken-Flakes /
sfilacci di pollo fritto, verdure pastellate
e mayo lime e pepe €7,00

Polpetta della tradizione con cuore di
gateaux e salsa di parmigiano 1-3-7-9 €6,00

Panino al latte con polpo grigliato con
rosmarino, stracciata di bufala e rucola 1-3-4-7 €8,50

Parmigiana di melanzane 1-7-9 €7,00

Peperone mbuttunato 1-7 €6,00

Pane e murtadell 1-7-8
focaccia ripiena con fior di latte e
mortadella €8,00

La nostra idea di Pizza Padellino

La non classica marinara *1-4-12* €7,00
fior di latte, pomodorini pachino confit,
pesto di pomodorini, alici sott'olio, basilico
fritto, origano e aglio

Margherita *1-7* €7,50
pomodori s. Marzano, fior di latte, pesto
di basilico e pepe

Scarolella ripiena edition *1-4-7-12* €8,50
provola, scarola ripassata, olio evo, aglio,
accciughe, capperi e olive nere, pancetta
pepata e buccia di limone

La piccantina *1-7* €9,00
fior di latte, peperoni gialli stufati con
capperi e olive, polpettine di carne mista,
n'duja di spillinga, pesto di basilico

La violaccia *1-7* €9,00
crema di patate viola, fior di latte, pomodorini
confit, crema di taleggio e prosciutto crudo

La cremosa *1-7* €9,50
carciofi grigliati, fior di latte, speck, pomodorini
confit, crema pasticcera salata

La nostra idea di Pizza Padellino

CapoCò 1-7

€10,00

fior di latte, patate allo zafferano, capocollo
pesto di basilico, pesto trapanese e cialda di
pecorino

La tre consistenze 1-7

€9,00

crema di melanzane, fior di latte, dadoleata di
melanzane fritte, scaglie di parmigiano, pomodori
confit, chips di melanzane e basilico

La romagnola 1-7

€9,00

fior di latte, porchetta arrosto, patate al forno,
fonduta di pecorino

La barese 1-7

€9,00

crema di cime di rapa, fior di latte, pancetta
pepata, pesto di pomodorini bruciati, rondelle
di salsiccia

Dalla Terra

I taglieri

Tagliere di salumi e formaggi 1-7 €20,00
culatta, capocollo, salsiccia paesana,
pancetta pepata, mortadella, formaggio pecorino,
formaggio alle noci, focaccia al rosmarino e crema
pasticcera salata

Tagliere di formaggi 1-7 €18,00
pecorino affumicato, formaggio alle noci,
formaggio a pasta molle, grana, con miele e
confettura di pomodori e focaccia al rosmarino

Ala Griglia

Le Tagliate

Entrecôte con friarielli, scagliuzzielli e €20,00
pomodorini confit

Entrecôte con carciofi grigliati e crema di €22,00
patate allo zafferano

Polpo grigliato con crema di patate viola €12,00
e verdure selvatiche

I contorni

Patate al forno €5,00

Verdure grigliate €5,00

I panini

Piccantino 1-7-11 €9,50
hamburger di manzo, cipolle di Tropea
caramelizzate, n'duja di Spilinga, mozzarella
di bufala, peperoni gialli stufati con capperi e olive

Chicken 1-7-11 €9,50
hamburger di pollo gr.200, bacon,
scaglie di grana, fontina, spinacino,
pesto di pomodori secchi

Americano 1-7-11-12 €10,00
hamburger di manzo da 200 gr, bacon,
cheddar, cipolle fritte, tabasco,
iceberg, pesto di pomodorino bruciato

Mortazza 1-7-8-11 €9,50
hamburger di manzo da 200gr, mortadella igp,
crema di pistacchio, provola affumicata

Vegetariano 1-7-11 €9,00
hamburger di melanzane con panatura
croccante, patate al forno e scamorza

I panini

Contadino 2.0 *1-7-11*

hamburger di salsiccia, friarielli stufati ,
crema di provola, crumble di tarallo

€9,00

Carpentier *New 1-7-9*

hamburger di manzo da 200gr,
provola di Agerola, parmigiana di melanzane,
cialda di pecorino

€9,50

Potatoes *1-3-7-11*

hamburger di manzo da 200gr,
crema pasticceria salata, rosti di patate,
fior di Agerola, cipolla di tropea
caramelizzate, pancetta pepata

€9,50

La bufala *1-7-11*

hamburger di manzo da 200 gr, mozzarella
dorata e fritta, pomodori a bruschetta,
chips di speck, salsa cheddar

€9,50

Le Golosità

CookieBrown pera latte 1-3-7 €6,00

Tiramisù 1-3-7-8 €6,00

Tronchetto di pasta phillo con crema agli agrumi e mele alla cannella 1-3-7 €6,00

Cuore di frolla al cacao morbida con crema, gocce di cioccolato e amarena 1-3-7-8 €6,00

Cheesecake al forno con caramello salato 1-3-7 €6,00

Sbricacao 1-3-7 €6,00

Da bere

Soft drink

Acqua electa 0,75	€2,50
Acqua Ferrarelle 0,75	€2,50
Coca cola	€3,00
Coca cola zero	€3,00
Fanta	€3,00

Birre alla spina

Menabrea Pilsener 0,2	€3,00
Menabrea Pilsener 0,4	€4,50
Menabrea rossa doppio malto 0,2	€4,00
Menabrea rossa doppio malto 0,4	€5,50

Drink list

Gin lemon/tonic	€7,00
Gin lemon/tonic premium	€9,00
Aperol/campari spritz	€7,00
Negroni/negroni sbagliato	€7,00

Digestivi

Limoncello	€3,00
------------	-------

Meloncello	€3,00
------------	-------

Grappa	€3,00
--------	-------

Whisky	€4,00
--------	-------

Disaronno	€3,00
-----------	-------

Mirto	€3,00
-------	-------

Amari

Amaro del capo	€3,00
----------------	-------

Jagermeister	€3,00
--------------	-------

Amaro montenegro	€3,00
------------------	-------

Lucano	€3,00
--------	-------

Carta dei vini bianchi

CAMPANIA

Caserta

Terre del Volturno IGP Calù
Sclavia 2022
100% Pallagrello bianco 13%vol €20,00

Avellino

Fiano di Avellino DOCG XII Tavole
Cantina I Patrizi, 2021 €20,00
100% Fiano 12,5%vol

Falanghina Campania IGT Matrona €18,00
Cantina I Patrizi, 2022,
100% falanghina 12,5%vol

Greco di Tufo DOCG Telino €20,00
Cantina I Patrizi, 2022,
100% Graco 13%vol

Napoli

Vesuvio DOC Caprettone €20,00
Villa Dora 2021
100% Caprettone 13,5%vol

Carta dei vini bianchi

FRIULI VENEZIA GIULIA

Colli Orientali del Friuli DOC
Ribolla Gialla,
Zorzettig, 2022,
100% Ribolla Gialla 13%vol €22,00

Colli Orientali del Friuli DOC
Chardonnay
Zorzettig, 2022,
100% Chardonnay 13%vol €22,00

PIEMONTE

Roero Arneis DOCG Garblet Sué
Sordo, 2022
100% Arneis 13,5%vol €22,00

Carta dei vini rossi

CAMPANIA

Caserta

Terre del Volturno IGP €20,00
Calù Sclavia, 2019,
100% Pallagrello nero 13%vol

Falerno del Massico DOP Zero5 €23,00
Regina Viarum, 2021
23, 100% Primitivo 14%vol

Avellino

Campi Taurasini DOC Plebiscito €22,00
Cantina I Patrizi, 2019
100% Aglianico 14,5%vol

Taurasi DOCG Patrizio €32,00
Cantina I Patrizi, 2018,
100% Aglianico 14,5%vol

Benevento

Aglianico del Taburno DOCG €20,00
Cantine Iannella, 2020,
100% Aglianico 14%vol

Carta dei vini rossi

CAMPANIA

Napoli

Piedirosso del Vesuvio DOC Labes €22,00
Villa Dora, 2020,
100% Piedirosso 13,5%vol

Lacryma Christi del Vesuvio DOC €22,00
Villa Dora, 2022,
80% Piedirosso 20% Aglianico 14%vol

Gragnano DOC Vino Frizzante €18,00
Iovine, 2022
Aglianico - piedirosso - sciascinoso
12,5%vol

PIEMONTE

Nebbiolo d'Alba DOC €25,00
Sordo, 2020,
100% Nebbiolo 13,5%vol

Dolcetto d'Alba DOC €20,00
Sordo, 2021,
100% Dolcetto 13,5%vol

Barbera d'Alba DOC €20,00
Sordo, 2022,
100% Barbera 14%vol

Barbera d'Asti DOCG €25,00
Da Milano, 2022,
100% Barbera 14%vol

Carta dei vini rossi

LOMBARDIA

Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese
DOC Costiolo Conte Vistarino, 2023, €20,00
Barbera - Croatina - Uva Rara 7%vol

VENETO

Valpolicella DOC Tommasi, 2022, €20,00
60% Corvina Verones 30% Rondinella
- 10% Molinara 13%vol

Valpolicella Ripasso Classico €25,00
Superiore DOC Tommasi, 2020,
70% Corvina Veronese 25%
Rondinella - 5% Corvinone 13%vol

Trevenezie IGT Merlot Le Prunee
Tommasi, 2019, 100% Merlot 12,5%vol
€20,00

Carta dei vini rossi

TOSCANA

Morellino di Scansano DOCG €20,00
Roggiano Cantina Vignaioli
Scansano, 2022, 95% Sangiovese - 5%
Alicante 13%vol

Ciliegiolo Maremma Toscana DOC €18,00
Capoccia Cantina Vignaioli
Scansano, 2022, 85% Ciliegiolo - 15%
Alicante 13%vol

Chianti Classico DOCG Maggiolo €25,00
Lamole di Lamole, 2020,
Sangiovese - Cabernet Sauvignon -
Merlot 13,5%vol

Bolgheri DOC Ruit Hora €28,00
Caccia al Piano, 2021,
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e
Petit Verdot 13%vol

BASILICATA

Aglianico del Vulture DOC Synthesi €22,00
Paternoster, 2019,
100% Aglianico 14%vol

Carta dei vini rossi

PUGLIA

Puglia IGP Primitivo
Tenuta Viglione, 2021,
100% Primitivo 13%vol

€18,00

Gioia del Colle DOP Sellato
Tenuta Viglione, 2021,
100% Primitivo 14%vol

€22,00

SICILIA

Nero d'Avola DOC Gabal
Fazio, 2021,
100% Nero d'Avola 14%vol

€20,00

Terre Siciliane IGT Castelmedio
Fazio, 2021,
100% Nerello Mascalese 13%vol

€18,00

entroterra

FOOD & DRINKS



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

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



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



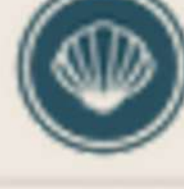
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamola, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



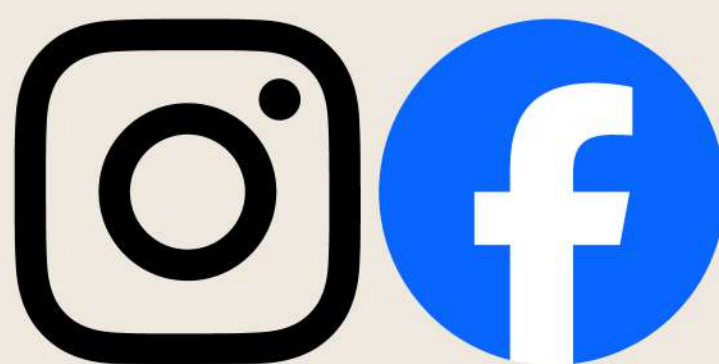
MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

entroterra

FOOD & DRINKS

SEGUICI SUI SOCIAL



entroterra

FOOD & DRINKS