



entroterra

FOOD & DRINKS

entroterra

FOOD & DRINKS

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

“Il nostro amuse bouche”

Per qualsiasi intolleranza o allergia, si prega di comunicarla al personale di sala. Alla pagina 16 è presente la lista Allergeni

Coperto €2,50

entroterra

FOOD & DRINKS

Non solo fritto

Le chips	1	€4,00
Pancalippo di patate e bocconcini in crosta corn-flakes con crema inglese salata	1-7	€4,00
Polpette di tracchie con mousse di ricotta e topping di ragù napoletano	1-3-7-9	€6,00
Donuts di frittatina alla siciliana con crema inglese salata	1-7-9	€4,00
Chicken-flakes	1	€7,00
sfilacci di pollo fritto, verdure pastellate , salsa maionese lime e pepe		
Fagottini di pasta phillo ripieni di porchetta di Ariccia, patate al forno provola e crema cheddar	1-3-7	€6,00
Mini buns con hamburger di manzo, parmigiana di melanzane, e mozzarella (pezzi n.2)	1-3-7-11	€7,00
Brioscina morbida con pulled pork , provola di Agerola e pesto di pomodorini bruciati	1-3-7	€7,00

entroterra

FOOD & DRINKS

Non solo fritto

Polpetta della tradizione con anima di salsiccia e friarielli e crema di ceci 1-3-7-9 **€6,00**

Gamberi in crosta di tagliolini con crema pasticcera salata 1-2-4-7 **€8,00**

Insalatina di baccalà grigliato con crema di patate 1-4-7 allo zafferano, crumble di tarallo e pesto di peperoni rossi **€10,00**

Tigella di Bufala e salmone **€8,50**
hamburger di salmone, stracciata di bufala, rucola e seste di limone (pezzi n.2) 1-3-4-7

entroterra

FOOD & DRINKS

La nostra idea di pizza Padellino

La non classica marinara

1-4-12

€7,00

pomodorini pachino confit, pesto di pomodorini gialli, alici sott'olio, basilico fritto, origano e aglio

Margherita 1-7

€7,00

pomodori s. Marzano, fiordilatte, pesto di basilico e pepe

Scarolella ripiena edition 1-4-7-12

€8,50

provola, scarola ripassata, olio evo, aglio, acciughe, capperi e olive nere, stracciata di bufala e buccia di limone.

La piccantina 1-7

€9,00

fiordilatte, 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, pomodorini gialli confit, crema di taleggio e prosciutto crudo

La cremosa 1-7

€9,50

carciofi grigliati, fiordi latte, speck, pomodorino datterino confit, crema pasticcera salata

entroterra

FOOD & DRINKS

La nostra idea di pizza Padellino

Black Angus 1-7

fiordilatte, patate allo zafferano, carpaccio di manzo affumicato, pesto basilico, pesto trapanese, cialda di pecorino

€10,00

La tre consistenze 1-7

crema di melanzane, fior di latte, dadolata di melanzane fritte, scaglie parmigiano Reggiano 36 mesi, pomodorini confit, chips di melanzane croccanti e basilico

€9,00

La romagnola 1-7

base fiordilatte, porchetta arrosto, patate al forno, porri fritti, fonduta di pecorino

€9,00

La barese 1-7

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

€9,00

Padellino del mare e della terra 1-4-7-8-11

Impasto ai cereali

fior di latte, insalatina di baccalà con pappacele, capperi, olive taggiasche, datterini, friarielli saltati

€12,00

entroterra

FOOD & DRINKS

I nostri taglieri

Il tagliere di salumi e formaggi 1-7 **€20,00**

Culatta, capocollo, salsiccia , pancetta pepata, mortadella di Bologna, formaggio vignaiolo , pecorino alle noci, focaccina al rosmarino e crema pasticcera salata
(Per 2 pax)

Il tagliere di formaggi 1-7 **€18,00**

Vignaiolo , pecorino affumicato, pecorino alle noci, bagnolese con miele e confettura di pomodoro , focaccia e crema pasticcera mediterranea
(Per 2 pax)

La non classica Tagliata

Entrecôte con friarielli , scagliuzzielli e pomodorini confit 7 **€20,00**

Entrecôte con carciofi grigliati e crema di patate allo zafferano e lime 7 **€22,00**

I contorni

Parmigiana di melanzane 1-7-9 **€7,00**

Patate al forno **€5,00**

Verdure di Stagione **€5,00**

chiedere al personale la disponibilità

entroterra

FOOD & DRINKS

Panini

Piccantino 1-7-11

hamburger di manzo, cipolle di Tropea caramelizzate, n'duja di Spilinga, mozzarella di bufala, peperoni gialli stufati con capperi e olive

€9,00

Chicken 1-7-11

hamburger di pollo gr.200, bacon scaglie di grana, fontina, spinacino, pesto di pomodori secchi

€9,00

Americano 1-7-11-12

hamburger di manzo da 200 gr, bacon, cheddar, cipolle fritte, tabasco, iceberg, pesto di pomodorino bruciato

€9,00

Mortazza 1-7-8-11

hamburger di manzo da 200gr, mortadella igp, crema di pistacchio, provola affumicata

€8,00

Vegetariano 1-7-11

hamburger di melanzane con panatura croccante, patate al forno e scamorza

€8,00

I nostri hamburger di manzo sono realizzati con 200 gr di carne Selezione Entroterra arricchiti con l'aggiunta di salsa Barbecue

entroterra

FOOD & DRINKS

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

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

€9,00

Potatoes 1-3-7-11

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

€9,00

La bufala 1-7-11

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

€9,00

I nostri hamburger di manzo sono realizzati con 200 gr di carne Selezione Entroterra arricchiti con l'aggiunta di salsa Barbecue

entroterra

FOOD & DRINKS

Le Golosità

Sentore di polacca *1-3-7*

€6,00

Cheese cake tiramisù *1-3-7-8*

€6,00

Bigne farcito con nutella in crosta di cornflakes e cioccolato bianco *1-3-7-8*

€6,00

Millefoglie con crema pasticcera e mele annurche spadellate con cannella *1-3-7*

€6,00

Cassata al forno con crumble al pistacchio e crema al cioccolato fondente *1-3-7-8*

€6,00

entroterra

FOOD & DRINKS

Le Bibite

Acqua Electa 0.70cl	€2,50
Acqua Ferrarelle 0.70cl	€2,50
Coca cola	€3,00
Coca cola zero	€3,00
Fanta	€3,00

Birre alla spina

Birra chiara Flensburger Pilsener 0,2	€3,00
Birra chiara Flensburger Pilsener 0,4	€4,50
Birra rossa Manabrea 0.2	€4,00
Birra rossa Manabrea 0,4	€5,50

Drink list

Gin Lemon/tonic	€7,00
Gin Lemon/tonic Premium	€9,00
Aperol/campari Spritz	€7,00
Melurca Spritz	€7,00
Negroni	€7,00
Negroni sbagliato	€7,00

entroterra

FOOD & DRINKS

Digestivi

Limoncello €3,00

Meloncello €3,00

Melurca (liquore di mela annurca) €3,00

Grappa €3,00

Whisky €3,00

Amari

Amaro del capo €3,00

Jagermeister €3,00

Amaro Montenegro €3,00

Petrus €3,00

Lucano €3,00

Fernet-branca €3,00

entroterra

FOOD & DRINKS

Carta dei vini Bollicine Italiane

Lombardia

Franciacorta DOCG Brut

Bosio

90% Chardonnay - 10% Pinot nero 12,5%vol

€40,00

Veneto

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry

Marsuret

100% Glera 11,5%vol

€20,00

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

100% Fiano 12,5%vol

€20,00

Falanghina Campania IGT Matrona

Cantina I Patrizi, 2022,

100% falanghina 12,5%vol

€16,00

Greco di Tufo DOCG Telino

Cantina I Patrizi, 2022,

100% Graco 13%vol

€20,00

entroterra

FOOD & DRINKS

Carta dei vini

Vini bianchi

Campania

Napoli

Vesuvio DOC Caprettone

Villa Dora 2021

100% Caprettone 13,5%vol

€20,00

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

entroterra

FOOD & DRINKS

Carta dei vini

Vini rossi

Campania

Caserta

Terre del Volturno IGP

Calù Sclavia, 2019,

100% Pallagrello nero 13%vol

€20,00

Falerno del Massico DOP Zero5

Regina Viarum, 2021

23, 100% Primitivo 14%vol

€23,00

Avellino

Campi Taurasini DOC Plebiscito

Cantina I Patrizi, 2019

100% Aglianico 14,5%vol

€22,00

Taurasi DOCG Patrizio

Cantina I Patrizi, 2018,

100% Aglianico 14,5%vol

€32,00

Benevento

Aglianico del Taburno DOCG

Cantine Iannella, 2020,

100% Aglianico 14%vol

€20,00

Napoli

Piedirosso del Vesuvio DOC Labes

Villa Dora, 2020,

100% Piedirosso 13,5%vol

€22,00

Lacryma Christi del Vesuvio DOC

Villa Dora, 2022,

80% Piedirosso - 20% Aglianico 14%vol

€22,00

Gragnano DOC Vino Frizzante

Iovine, 2022

Aglianico - piedirosso - sciascinoso 12,5%vol

€18,00

entroterra

FOOD & DRINKS

Carta dei vini

Vini rossi

Piemonte

Nebbiolo d'Alba DOC

Sordo, 2020,
100% Nebbiolo 13,5%vol

€25,00

Dolcetto d'Alba DOC

Sordo, 2021,
100% Dolcetto 13,5%vol

€20,00

Barbera d'Alba DOC

Sordo, 2022,
100% Barbera 14%vol

€20,00

Barbera d'Asti DOCG

Da Milano, 2022,
100% Barbera 14%vol

€25,00

Lombardia

Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC Costiolo

Conte Vistarino, 2023,
Barbera - Croatina - Uva Rara 7%vol

€20,00

Veneto

Valpolicella DOC

Tommasi, 2022,
60% Corvina Veronese - 30% Rondinella - 10% Molinara
13%vol

€20,00

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Tommasi, 2020,
70% Corvina Veronese - 25% Rondinella - 5% Corvinone
13%vol

€25,00

Trevenuezie IGT Merlot Le Prunee

Tommasi, 2019, 100% Merlot 12,5%vol

€20,00

entroterra

FOOD & DRINKS

Carta dei vini

Vini rossi

Toscana

Morellino di Scansano DOCG Roggiano €20,00

Cantina Vignaioli Scansano, 2022,
95% Sangiovese - 5% Alicante 13%vol

Ciliegiolo Maremma Toscana DOC Capoccia €18,00

Cantina Vignaioli Scansano, 2022,
85% Ciliegiolo - 15% Alicante 13%vol

Chianti Classico DOCG Maggio €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

Puglia

Puglia IGP Primitivo €18,00

Tenuta Viglione, 2021,
100% Primitivo 13%vol

Gioia del Colle DOP Sellato €22,00

Tenuta Viglione, 2021,
100% Primitivo 14%vol

Sicilia

Nero d'Avola DOC Gabal €20,00

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

Terre Siciliane IGT Castelmedio €18,00

Fazio, 2021,
100% Nerello Mascalese 13%vol

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 salamoia, 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...)

entrotterra

FOOD & DRINKS

