

Avvisi alla clientela

- Le Ciampate di Gusto indicate nel presente menù possono essere soggette a variazioni in base alle disponibilità della dispensa.
- Tutti i salumi ad eccezione di mortadella e salame Napoli sono senza glutine
- negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, pesce e derivati, arachidi e prodotti derivati, latte e derivati, frutta a guscio e loro prodotti, senape e derivati, lupini e derivati.
- *Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze alimentari per non creare alcun disagio.*

Please inform us of any food allergies not to create any discomfort.



APERITIVI CIAMPATE DI GUSTO

CIAMPATA GAUDENTE

Selezione di formaggi di Alta Mangiuria: Fiocco di neve (caprino bianco), Nero (pecorino al tartufo), Fantasia (pecorino con peperoncino, rucola olive e capperi), Selva blu ai mirtilli (erborinato affinato al Falerno del Massico, con l'aggiunta di mirtilli e zucchero di canna).

Prodotti della dispensa delle meraviglie di Casa Marrazzo: Friarielli al naturale, carciofi alla romana, melanzane a filetti sott'olio.

Salumi di Riardo: Prosciutto crudo nazionale - Salame Napoli – Capocollo - Lonzino.

Salse di accompagnamento di Nobili Radici: Cipolla d'Alife e salsa di papaccelle piccanti.

Per due persone € 30 – Per quattro persone € 60 – pane e coperto inc.

Abbinamento vini suggerito: Campo dei Fiori - Rosato

CIAMPATA RASPANTE (vegetariana un po' brilla)

Selezione di formaggi di Alta Mangiuria: Pecorino erba cipollina – Onief (formaggio al fieno) Fermento (caprino alla birra) – Brillo (Pecorino all'aglianico) – Fantasia (Pecorino con peperoncino, rucola, olive e capperi).

Prodotti della dispensa delle meraviglie di Casa Marrazzo: Carciofi conditi alla romana – Filetti di peperone al naturale – Friarielli al naturale, pomodori secchi.

Bruschetta con corbarino in salsa, olio evo e basilico.

Salsa di accompagnamento di Nobili Radici: Marmellata di lamponi.

Per due persone € 24 – Per quattro persone € 48 – pane e coperto inc.

Abbinamento vini suggerito: bollicina ASTRO Rosé Brut o Birra Kbirr PALIATA *Imperial Stout*

CIAMPATA VIANDANTE

Selezione di formaggi d'Alta Mangiuria: Pecorino erba cipollina – Fiocco di neve (caprino bianco) - Fantasia (pecorino con peperoncino, rucola olive e capperi).

Mortadella Bologna IGP con pistacchi.

Salumi di Riardo: Salame Napoletano, Pancetta.

Salse di accompagnamento di Nobili Radici: Il miracolo di San Gennaro (papaccelle piccanti) – Miele

Per due persone € 20 – Per quattro persone € 40 – pane e coperto inc.

Abbinamento vini suggerito: rosso corposo e strutturato Cratere Rosso o bollicina ASTRO Extra Dry

CIAMPATA SELVATICA

Mortadella di cinghiale (Siena -Toscana)

Prodotti della dispensa delle meraviglie di Casa Marrazzo: Friarielli al naturale, peperoni a filetti al naturale, melanzane sott'olio.

Selezione di formaggi di Alta Mangiuria: Nero (pecorino al tartufo), Fantasia (pecorino con peperoncino, rucola olive e capperi) - Onief (formaggio al fieno)

Salse di accompagnamento di Nobili Radici: Cipolla d'Alife e salsa di papaccelle piccanti.

Per due persone € 26 – Per quattro persone € 52 – pane e coperto inc.

Abbinamento vini suggerito: Astro extra dry Cantine Astroni – Birra Lager style NATAVOTA

CIAMPATA LEGGERA

Arrosti di tacchino (Cesena – Emilia Romagna) – Speck cotto (Padova – Veneto)
Formaggi di Alta Mangiuria

Pecorino erba cipollina – Fiocco di neve (caprino bianco)

Prodotti della dispensa delle meraviglie di Casa Marrazzo: Carciofi conditi alla romana – Friarielli al naturale.

Salse di accompagnamento di Nobili Radici: Mora fermentata

Per due persone € 20 – Per quattro persone € 40

Abbinamento vini suggerito: bollicina ASTRO Rosé Brut o Campo dei fiori – rosato

CIAMPATA MARINA

Carpaccio di tonno pinne gialle e pesce spada

Selezione di formaggi di Alta Mangiuria: Blu zafferano e falanghina.

Pinzimonio di verdure con olio, sale, pepe, succo di limone

Per due persone € 26 – Per quattro persone € 52 – pane e coperto inc.

Abbinamento vini suggerito: Cratere Bianco Astroni / Monte Camino Porto di Mola

ECESSO COME RIMEDIO

Per ritrovare il gusto del proprio talento, si può ricorrere al mezzo di venerare e gustare per un certo tempo il talento opposto. Usare l'eccesso come rimedio è uno degli stratagemmi più raffinati dell'arte di vivere

BIRRE

RIMORSO.

Il rimorso è, come il morso del cane contro una pietra, una sciocchezza.

NATAVOTA Lager

Colore chiaro opalescente, schiuma bianca e persistente, profumo leggermente erbaceo. Fresca e dissetante, al palato rotonda. 5,2% vol. – CL. 33 - € 4,5

PULLICENHELL Happy Pale Ale

Una birra che offre all'olfatto un intrigante bouquet erbaceo misto a frutta esotica e lime. Malto e luppolo evidenti ed equilibrati.
Gradazione alcolica: 5,2% vol. – CL. 33 – € 5

#CUORE DI NAPOLI American Pale Ale

Dal corpo leggero ma fortemente caratterizzato da luppoli esotici che le donano freschi profumi e note agrumate, erbacee e speziate. 6% vol. – CL. 33 – € 5

JATTURA Scotch Ale

Colore ramato carico, prodotta con una parte di malto whisky affumicato con legno di torba. Dolce, corposa con note affumicate. 8,5% vol. – CL. 33 – € 6

NATAVOTA RED Red Strong Ale

Colore ramato intenso, ha un bouquet di toni speziati con corpo pieno e bevuta dominata dalla dolcezza del malto e finale di luppolo. 9% vol. – CL. 33 – € 6

CAP 'E FIERRO Strong Lager

Note dolci, corpo pieno e ben strutturata. Il tenore alcolico dona calore al palato.
Sentori del luppolo percepibili ed eleganti. 10% vol. – CL. 33 - € 6
Luppoli: magnum, cascade, mosaic
Malti: pilsner, vienna - Allergeni: Orzo

PALIATA

Imperial Stout

Colore nero impenetrabile, schiuma color nocciola. Al naso si sentono le sfumature del caramello e dei malti tostati. Al palato è corposa con impatto maltato con note di caffè, nocciola e cioccolato amaro. L'ampiezza è superba. 10% vol. – CL. 33 - € 6

Distillati & Co

GIN

U' Mauro 19.9 Spirit *Sicilia Orientale – Etna – Italia*

Botanica essenziale: Alga Mauro - € 10

Caprisius Dry *Isola di Capri - Italia*

Botaniche: ginepro, limone, timo, maggiorana e sale marino - € 12

Tanqueray London Dry *Londra – Inghilterra*

Botaniche: ginepro ai sentori di pino, coriandolo pepato, angelica aromatica e liquirizia dolce - € 7

Tanqueray No. TEN *Londra – Inghilterra*

Botaniche: ginepro ai sentori di pino, coriandolo pepato, angelica aromatica, liquirizia dolce, pompelmi, arance e lime - € 10

Tanqueray 0,0% Alcohol Free *Londra – Inghilterra*

Botaniche: ginepro ai sentori di pino, coriandolo pepato, angelica aromatica e liquirizia dolce. **Senza alcol** - € 8

Dolce Vita Giardini Capresi Dry *Stanghella – Padova – Italia*

Botaniche: ginepro di Vallombrosa, coriandolo laziale, scorze di agrumi siciliani, limoni e arance campane - € 8

Dolce Vita Giardini Capresi *pompelmo rosa Stanghella – Padova – Italia*

Botaniche: ginepro di Vallombrosa, coriandolo laziale, limoni e arance campane, scorze di pompelmo rosa, mandarino e basilico - € 10

Dolce Vita Giardini Capresi *bergamotto Stanghella – Padova – Italia*

Botaniche: ginepro di Vallombrosa, coriandolo laziale, scorze di agrumi siciliani, limoni e arance campane, bucce sottili di bergamotto - € 10

EG Classic *Edimburgo – Scozia*

Botaniche (13): ginepro, lavanda, gemme di pino, gelso, nocciole, citronella e altre - € 10

Kaikyo 135° East Hyogo Dry *Akashi – Giappone*

Nato per fare incontrare la cultura occidentale con quella giapponese.

Alcune botaniche sono europee, tutte le altre sono giapponesi con una spruzzata di sakè.

Botaniche: ginepro, angelica, coriandolo, sencha, yuzu, foglie di shiso, ume, pepe sansho - € 12

Roku Japanese Craft Gin *Osaka – Giappone*

Botaniche: fiori e foglie di ciliegio, thè verde, buccia di Yuzu, thè Gyokuro e pepe Sansho - € 9

Più Cinque *Thiene – Italia*

Distillato con metodo a bagnomaria. Dieci botaniche italiane perfettamente bilanciate con bergamotto e salvia al centro dell'attenzione. Ultra secco, erbaceo, classico, raffinato - € 10

VODKA

WYBOROWA *Polonia*

Prodotta con segale polacco che le dona la tipica sottile dolcezza.

La Wyborowa è un'icona della tradizione polacca - € 7

CÎROC *Salles d'Angles – Francia*

Distillata cinque volte da uve francesi. Una vodka moderna

colma di sapori e stile - € 9

MOSKOVSKAYA *Lettonia*

Al naso è fresca, pulita, netta con note rinfrescanti di anice. Al palato è di elegante

leggerezza con note di menta e grano € 8

RUM

BACARDÍ CARTA BLANCA SUPERIOR *Portorico*

Fruttato e floreale dona fiori d'arancio, lavanda e rosa che si

sposano ad albicocca, lime, noce di cocco e banana matura - € 7

DON PAPA BAROKO *Isola di Negros – Filippine*

Pieno di sapori topicali, audaci e maturi, di morbida

e setosa vaniglia con un tocco di rovere tostato e datteri - € 9

ANGOSTURA RESERVA *Trinidad e Tobago – Caraibi*

Cristallino come acqua pura con sapori di banana matura,

aromi di frutta esotica tropicale, cocco, melassa e mela - € 7

TEQUILA

VOLCAN DE MI TIERRA BLANCO *Jalisco – Messico*

Unisce il peculiare erboso, agrumato e speziato delle pianure

con note di ciliegia e pera degli altipiani, agave e pepe nero - € 7

JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER *Tequila – Messico*

Mastri distillatori di La Rojeña hanno realizzato una miscela unica

ed equilibrata per far risaltare toni di agave, caramello ed erbe fresche - € 5

CACHAÇA

Cachaça 51 Porto Ferreira – Brasile

La più brasiliana delle cachaça, il distillato dal mosto fermentato

ottenuto dal succo di canna da zucchero e acqua - € 5

SAKE'

AKASHI-TAI Honjozo Tokubetsu

Un sake dal corpo più leggero con aggiunta di una piccola quantità di alcol prima

del filtraggio, tecnica che esalta i sapori puliti offrendo un finale più lungo e robusto.

Bouchet di limoni, lime e paglia. - shot € 4

LASCIARSI ANDARE – Quanto più uno si lascia andare, tanto meno lo lasciano andare gli altri.

I BIANCHI

Cratere Bianco Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOP 2022

Cantine Astroni

Vitigno Piediroso e Aglianico. Macerazione lunga con délastage – Bottiglia € 27 / Calice € 5

IX Denari Asprinio

Cantine Palazzo Marchesale

Vino ottenuto da uve 100% asprinio, nei vigneti Benfidi e Vanacore sin dal 1860.

La raccolta manuale avviene sui grandi filari secolari ad un'altezza di ben 12 metri –

Bottiglia € 23 / Calice € 4,50

Monte Camino Greco Roccamonfina IGP 2022

Azienda Vitivinicola Porto di Mola

Il Greco è un vitigno dall'ostica indole reso docile dalla perizia degli enologi

sulle colline del vulcano Roccamonfina – Bottiglia € 21 / Calice € 4

Risiera Coda di Volpe Roccamonfina IGP 2022

Azienda Vitivinicola Porto di Mola

Uve allevate con cura limitando l'eccessiva esposizione al sole.

Raccolta e vinificazione sono effettuate preservando le caratteristiche varietali

Bottiglia € 21 / Calice € 4

PER MIGLIORARE IL MONDO – Se agli scontenti e ai brontoloni si impedisse di riprodursi, si potrebbe già trasformare come per incanto la terra in un giardino di felicità.

II ROSATO

Campo dei Fiori Azienda Vitivinicola Porto di Mola

Luminoso nel colore rosato cerasuolo. Regala profumi intensi di frutta

rossa e di violetta e rosa. Fresco e teso, sorso snello, salmastro ed equilibrato

Bottiglia € 25 / Calice € 5