

Le Carni I cultori del gusto

Menu 2025

Corso Umberto I, n. 242, Torre Annunziata • g.nella@hotmail.it

ANTIPASTI

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA €6,00

Allergeni: Latticini

CAPRESE €5,00

Parmigiana di melanzane €5,00

PRIMI

ZITONE ALLA GENOVESE €10,00

PAPPARDELLE FUNGHI PORCINI E SALSICCIA €8,00

GNOCCHI ALLA SORRENTINA €6,00

BIBITE

TENNENT'S 33CL €3,00

DOPPIO MALTO
ALC 9 VOL.

HEINEKEN 33CL €3,00

ALC 5 VOL

Le Carni I cultori del gusto

Menu 2025

SPRITE 33CL

€3,00

.....

ACQUA NATURALE

€3,00

.....

ACQUA FRIZZANTE

€3,00

.....

COCA COLA ZERO 33CL

€3,00

.....

AGRICOLA 50 CL BLONDE

€6,00

Stile: Lager (bassa fermentazione).

Aspetto: Colore oro chiaro con una schiuma bianca e compatta.

Gusto e Aroma: Caratterizzata dai toni dolci del malto e da un bouquet di profumi del luppolo che spaziano dall'erbaceo al floreale, con un amaro ben bilanciato.

ALC 5

.....

NUDA CRUDA 50 CL BIONDA

€6,00

Stile: Pilsner / Pils Boema.

Aspetto: Dorato, spesso brillante.

Profilo aromatico: Note floreali, di miele e crosta di pane.

Gusto: Pulito, leggero e di alta bevibilità.

Conservazione: Essendo cruda, necessita di catena del freddo per mantenere inalterate le proprietà.

.....

CORSENDONK ROUSSE 33CL

€5,00

Stile: Birra d'abbazia belga (tipo Belgian Strong Ale).

Aspetto: Colore rosso ramato, schiuma compatta, cremosa e persistente.

Aroma: Ricco, con sentori di malto tostato, caramello, lievito e un tocco speziato.

Gusto: Corpo pieno, dolcezza iniziale di caramello bilanciata da un amaro delicato e un finale caldo.

Fermentazione: Alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia.

Abbinamenti: Ottima con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piatti strutturati.

Gradazione: 8.0

.....

CORSENDONK ROUSSE 75CL

€15,00

Stile: Birra d'abbazia belga (tipo Belgian Strong Ale). Aspetto: Colore rosso ramato, schiuma compatta, cremosa e persistente. Aroma: Ricco, con sentori di malto tostato, caramello, lievito e un tocco speziato. Gusto: Corpo pieno, dolcezza iniziale di caramello bilanciata da un amaro delicato e un finale caldo. Fermentazione: Alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia. Abbinamenti: Ottima con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piatti strutturati. Gradazione: 8.

.....

Le Carni I cultori del gusto

Menu 2025

FILOU 33 CL

€5,00

Aspetto: Colore biondo dorato, limpido, con schiuma densa e candida.

Aroma: Complesso, con sentori fruttati (banana) e un leggero tocco speziato.

Gusto: Corpo medio, dolcezza maltata iniziale bilanciata da una luppolatura secca (luppoli cechi e belgi) che conferisce un finale amaro e persistente.

Fermentazione: Alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia.

Abbinamenti: Ottima con carni alla griglia, piatti saporiti, frittiture di pesce o come aperitivo, da servire preferibilmente a 8-12°C.

Nome: Il nome "Filou" significa "mascalzone/furfante", a indicare una birra ingannevole, leggera al palato ma di forte gradazione.

.....

AGNUS TRIPEL CORSENDONK 75 CL

€15,00

Stile: Abbey Tripel / Tripel belga.

Aspetto: Giallo dorato, velato con schiuma generosa.

Aroma: Speziato (dovuto al lievito) e fruttato, con note di malto e luppolo.

Gusto: Corpo medio, complesso ed equilibrato tra la dolcezza del malto e l'amaro del luppolo.

Servizio: Ideale tra 8-10 °C.

Abbinamenti: Formaggi cremosi, carni, pesce e crostacei.

.....

ZONA CESARINI 33 CL

€5,00

Stile: Pacific IPA (ramata, leggermente velata).

Aroma e Gusto: Esplosione di frutta tropicale (passion fruit, ananas), agrumi (pompelmo) e cocco, con finale amaro e balsamico.

Luppoli Chiave: Sorachi Ace (Giappone), Pacific Gem (Nuova Zelanda), Citra (USA).

Abbinamenti: Ottima con piatti etnici speziati (curry), baccalà, formaggi erborinati o dolci con cioccolato bianco e agrumi.

Formati: Comunemente disponibile in bottiglia da 33 cl, lattina o fusto.

È considerata una delle IPA più iconiche del panorama artigianale italiano.

.....

Oberdorfer Weissbier 50 CL

€6,00

Aspetto: Colore biondo/dorato, torbido (non filtrata).

Aroma: Ricco, intenso, con note prevalenti di banana, mango e ananas.

Gusto: Ben strutturato, decisamente fruttato ed equilibrato, con bassa amarezza.

Corpo e Carbonazione: Corpo medio, morbido e con una gasatura alta.

Fermentazione: Alta fermentazione.

Ingredienti: Acqua, malto di frumento, malto d'orzo, luppolo e lievito.

Abbinamenti consigliati: Piatti leggeri, carne bianca, pesce, o dolci secchi e a base di mela.

Temperatura di servizio: 6°C - 8°C.

La Oberdorfer è una classica weissbier bavarese, spesso descritta come rinfrescante e adatta alle giornate calde.

.....

CLAUSTHALER NON ALCOLIC 33 CL

€4,00

Clausthaler Classic: Lager classica, colore biondo intenso, schiuma bianca e persistente.

Clausthaler Unfiltered / Dry Hopped: Kellerpils non filtrata, velata, giallo dorato scuro.

Aroma e Sapore:

Classic: Equilibrata, con corpo maltoso e amaro piacevole.

Unfiltered/Dry Hopped: Intenso aroma agrumato (limone e pompelmo) e note esotiche, luppolata a freddo

Le Carni I cultori del gusto

Menu 2025

(Cascade) per un gusto amaro e cremoso.

Gradazione Alcolica: Generalmente tra 0,0% e 0,4% - 0,5% vol..

Abbinamenti: Ottima come aperitivo, si abbina bene a piatti delicati, pesce al forno, verdure grigliate, carni bianche e pizze.

Caratteristiche nutrizionali: Basso contenuto calorico, circa 26 kcal per 100 ml (per la versione Original).

Zeroalcol

Zeroalcol

+10

La temperatura di servizio ideale è tra i 6°C e gli 8°C.

AGRICOLA 33CL ROSSA

€5,00

Aspetto e Aromi: Colore ambrato, rame o rosso intenso. All'olfatto prevalgono note di malto tostato, caramello, miele e talvolta frutti di bosco o sentori speziati.

Produzione: Prodotta in aziende agricole con filiera corta (cereali e luppoli spesso di proprietà), solitamente ad alta fermentazione, non filtrata e non pastorizzata.

Gusto e Palato: Corpo strutturato e vellutato, amaro gradevole e bilanciato, con un finale che può essere secco o speziato.

Abbinamenti Consigliati: Ideale con carni rosse, salumi, formaggi stagionati, cucina casareccia o cibi saporiti come la polenta.

Esempi: Birra 1851 Rossa (ambrato scuro, 6.5% vol.), Birra Agricola Ticinensis (5.5% vol.), Birra Agricola SEO (5.2% vol.).

Servizio: Si consiglia di servirla a una temperatura tra i 6°C e i 10°C in calici appropriati.

Panini

JORDAN ANGELS NEW 2026

€8,00

Cotopanko di pollo Funghi porcini trifolati con crema Pomodori saltati

MONACO GRASSO

€9,00

PANINO CON LA GENOVESE A PEZZI, BASILICO, GUANCIALE E SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO

I CULTORI DEL GUSTO

€12,00

TAGLIATA DI SCOTTONA, RUCOLETTA SELVATICA, POMODORI SEMI SECCHI, LAMELLE DI MANDORLE TOSTATE, MOZZARELLA DI BUFALA E MAYONESE AL BASILICO

PULLED

€11,00

INSALATA, PULLED PORK CON SALSA BBQ, CIALDE DI PATATE, CIPOLLA CARAMELLATA E PROVOLA DI AGEROLA

Le Carni I cultori del gusto

Menu 2025

Nero Partenopeo

€10,00

hamburger di salsiccia, scarola napoletana, tarallo sbriciolato, mozzarella di bufala e capocollo di Martina franca

Pulcinella Innamorato

€10,00

BISTECCA DI POLLO ,MAYONESE AL CURRY, INSALATA, POMODORO DI SORRENTO, CIPOLLA CARAMELLATA E CHEDDAR

Luna Nera

€12,00

HAMBURGER DI BLACK ANGUS, LATTUGA ROMANA COTTA, CIPOLLA CARAMELLATA, BACON E DOPPIO STRATO DI CHEDDAR

TERRA DEL SOLE

€7,00

HAMBURGER DI BUFALO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO DI SORRENTO, INSALATA CONDITA E CIALDE DI PATATE AL LARDO DI CASA MIA

GUSTO E BONTÀ

€9,00

COTOLETTA SCALOPPATA, PROFUMI DI BOSCO FUSO, CREMA DI FORMAGGIO, PARMIGIANA ROSSA DI MELANZANE

TERRA MIA

€8,00

PORCHETTA DI ARICCIA, PROVOLA DI AGEROLA, FUNGHI PORCINI, BACON CROCCANTE E CHEDDAR

AMARI E LIQUORI

AMARO DEL CAPO

€3,00

JEFFERSON

€4,00

JAGERMEISTER

€4,00

Le Carni I cultori del gusto

Menu 2025

BRANCA MENTA	€3,00
---------------------	--------------

DISARONNO	€4,00
------------------	--------------

BABA RE	€4,00
----------------	--------------

GRAPPA AMARONE XO IN BARRIQUE	€6,00
--------------------------------------	--------------

42 VOL

GRAPPA BIANCA	€6,00
----------------------	--------------

DISTILLATI TARENTINI 38VOL

MELONCELLO	€4,00
-------------------	--------------

LIMONCELLO	€4,00
-------------------	--------------

WHISKY	€6,00
---------------	--------------

BLACK LABEL 40 VOL

CAFFÈ	€1,50
--------------	--------------

GRAPPA DI BARBERA	€6,00
--------------------------	--------------

GRAPPA PIEMONTESE

SECCO, MSTURO DI GIUSTA ROBUSTEZZA E ARMONIA, CON RETROGUSTO LUNGO E GRINTOSO.
INVECCHIATO IN BOTTI DI ROVERE

VINI ROSSI

LUIGI BOSCA LANGHE	€15,00
---------------------------	---------------

ANNO 2022

VOL 13,5

Le Carni I cultori del gusto

Menu 2025

LUIGI BOSCA BAROLO

€30,00

ANNO 2016

VOL 14

.....

LUIGI BOSCA BARBERA D'ASTI

€25,00

ANNO 2019

VOL 13,5

.....

LUIGI BOSCA BARBARESCO

€35,00

ANNO 2021

VOL 14

.....

RUE 333 NATIV TAURASI DOCG

€35,00

ANNO 2018

ALC 14

.....

BRUNELLO DI MONTALCINO

€60,00

ANNO 2018

VOL 14,5

.....

LUIGI BOSCA NEBBIOLO

€20,00

ANNO 2022

VOL 14

.....

GRAGNANO DELLA PENISOLA SORRENTINA

€15,00

VOL 12,50

.....

CHIANTI CLASSICO GRANAIO

€20,00

ANNO 2022

PODERI MELINI

VOL 14

.....

MARISA CUOMO FURORE COSTA D'AMALFI

€60,00

ANNO 2023

VOL 13

.....

Le Carni I cultori del gusto

Menu 2025

VALPOLICELLA RIPASSO SOLANE

€35,00

SANTI
ANNO 2021
VOL 14

.....

TERRALIA PRIMITIVO SALENTO IGP

€20,00

ANNO 2023
VOL 14

.....

BRONZATO AMARONE DELLA VALPOLICELLA

€40,00

ANNO 2019
VOL 16,5

.....

BRONZATO VALPOLICELLA SUPERIORE

€30,00

ANNO 2021
VOL 13,5

.....

CAMPOBRUN VALPOLICELLA RIPASSO

€30,00

CANTINA DI ILLASI
ANNO 2022
VOL 13

.....

MASI COSTASERA AMARONE CLASSICO

€60,00

ANNO 2015
VOL 15

.....

MORELLINO DI SCANSANO MELINI

€20,00

ANNO 2023
VOL13,5

.....

TAURASINI DOC BICENTO NATIV

€35,00

AGLIANICO CHE AFFINA IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE PER 24 MESI. CONCENTRATO,
DENSO, CON SENTORI DI FRUTTI ROSSI MATURI, CILIEGIA MAIATICA SPEZIE E CIOCCOLATA

.....

Calice

€5,00

.....

Le Carni I cultori del gusto

Menu 2025

Calice rosso

€5,00

.....

GLI ABBRUSTOLITI

BRUSCHETTE LARDO E CORBARINO 2 PZ

€5,00

LARDO E CORBARINO

.....

BRUSCHETTE POMODORINI E SCAMORZA

€5,00

.....

BRUSCHETTE ALLA GENOVESE

€5,00

.....

BRUSCHETTE FIOR DI PARMA STRACCIATELLA

€5,00

.....

LE CACCAVELLE

BOMBETTE CON FONDUTA E GRANELLA DI PISTACCHIO

€8,00

.....

BOMBETTE CON FONDUTA DI CACIO E PEPE (3PZ)

€8,00

.....

BOMBETTE CON FONDUTA DI PARMIGIANO CONDITE AL MIELE DI ACACIA

€8,00

.....

POLPETTE AL SUGO (3 PZ)

€6,00

.....

POLPETTE DI SCOTTONA CON CHEDDAT (3PZ)

€6,00

.....

POLPETTE DI SCOTTONA CON FONDUTA CACIO E PEPE (3PZ)

€6,00

.....

Le Carni I cultori del gusto

Menu 2025

POLPETTE DI SCOTTONA CON FONDUTA E GRANELLA DI PISTACCHIO (3PZ) €6,00

POLPETTE DI SCOTTONA CON FONDUTA DI PARMIGIANO CONDITA CON MIELE €6,00

CONTORNI

RUCOLA,POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA €4,00

PATATINE FRITTE €4,00

PATATE AL FORNO €4,00

FUNGHI PORCINI €7,00

FUNGHI MISTI €6,00

PEPERONI ARROSTITI €6,00

FRIARIELLI €5,00

VERDURE GRIGLiate €4,00

MELANZANE A FUNGHETTO €6,00

INSALATA MISTA €3,00

SCAROLE COTTE €5,00

Le Carni I cultori del gusto

Menu 2025

INSALATA	€3,00
-----------------	--------------

SCAROLA RICCIA POMODORINI	€4,00
----------------------------------	--------------

CARCIOFI ARROSTITI	€6,00
---------------------------	--------------

LO SFIZIETTO

ALETTE SALE E PEPE (6PZ)	€5,00
---------------------------------	--------------

ALETTE IN SALSA BBQ (6PZ)	€5,00
----------------------------------	--------------

PATATINE CON PROVOLA, CHEDDAR E BACON CROCCANTE	€7,00
--	--------------

PATATINE CON PROVOLA, CHEDDAR E BACON CROCCANTE	
---	--

PATATINE FRITTE CON POLLO SFILACCIATO, BACON CROCCANTE E CHEDDAR FUSO	€8,00
--	--------------

PATATINE FRITTE CON POLLO SFILACCIATO, BACON CROCCANTE E CHEDDAR FUSO	
---	--

PATATINE FRITTE CON POLPETTINE DI SCOTTONA E CHEDDAR FUSO	€8,00
--	--------------

Menu aggiornato il 13/11/2025 • Rating: 2,2/5.0 (13 recensioni)