



Menu



Scarica il nostro menu digitale

ECCELLENZE CAMPANE
Via Brin, 69 - Napoli (NA)
tel: 081 203657
www.veracesudd.it



GENTILE OSPITE,
I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI CON CURA E RISPETTO VERSO LE MATERIE PRIME. LA NOSTRA CURA SI ESTENDE ANCHE AI NOSTRI CLIENTI ED È PER QUESTO CHE DI SEGUITO SEGNALIAMO LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. PER QUALSIASI DUBBIO O ULTERIORE INFORMAZIONE LA PREGHIAMO DI RIVOLGERSI AL NOSTRO PERSONALE.

Informiamo inoltre la gentile clientela che il costo del servizio è di € 2.00.

Ti piacerebbe ordinare direttamente a casa tua i nostri prodotti??

Scarica qui la nostra App ufficiale.



PULSANTI DIGITALI CLICCABILI





LO STAGIONALE DI ECCELLENZE CAMPANE

L'OSTERIA IRPINA

ANTIPASTI

POLPO E PATATE VIOLA CON OLIVE
VERDI
10.00 - 8.00 (asporto)

IMPEPATA DI COZZE
8.00 - 6.00 (asporto)

POLPETTE DI MELANZANE
8.00 - 6.00 (asporto)

FRESELLA CON TONNO SOTT'OLIO E
POMODORO DI SORRENTO
8.00 - 6.00 (asporto)

INSALATA DI RISO CON PROVOLA
E PROSCIUTTO COTTO
8.50 - 6.50 (asporto)

INSALATA DI FARRO CON VERDURE
DI STAGIONE
7.00 - 5.00 (asporto)

SPINACINO CON ARANCIA E NOCI
6.00 - 4.00 (asporto)

PRIMI PIATTI

RAVIOLI CAPRESI
10.00 - 8.00 (asporto)

SPAGHETTONI ALLA NERANO CON
PROVOLONE DEL MONACO
9.00 - 7.00 (asporto)

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE
16.00 - 14.00 (asporto)

GNOCCHI CON CREMA DI ASPARAĞI
E GAMBERETTI
15.00 - 13.00 (asporto)

CONTORNI

CARCIOFI DI PAESTUM ARROSTITI
CON NOCCIOLE
6.00 - 4.00 (asporto)

SCAROLE STUFATE
5.00 - 3.00 (asporto)

PATATE AL FORNO CON AĞLIO
DELL'UFITA
5.00 - 3.00 (asporto)

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI TONNO ROSSO DELLA
COSTIERA
18.00 - 16.00 (asporto)

PESCATO DEL GIORNO ALL'ACQUA
PAZZA
20.00 - 18.00 (asporto)

PANCIA DI MAIALE BIANCO
DEL SANNIO AL TIMO
12.00 - 10.00 (asporto)

GLI IRRINUNCIABILI

ZITI ALLA GENOVESE
11.00 - 9.00 (asporto)

PASTA E PATATE CON PROVOLA
AFFUMICATA
9.00 - 7.00 (asporto)

SPAGHETTI AL POMODORO
10.00 - 8.00 (asporto)

BACCALÀ ALLA GRIGLIA
CON SCAROLE
14.00 - 12.00 (asporto)

LE INSALATE

INSALATA DI FINOCCHI, OLIO, SALE
E PEPE
5.00 - 3.00 (asporto)

LA BOTTEGA DI ECCELLENZE CAMPANE CON I PRODOTTI CASEARI DI NOSTRA PRODUZIONE

ALL'INTERNO DEL NOSTRO STORE, LA "BOTTEGA DEL CASARO" PRODUCE OGNI GIORNO, MOZZARELLA DI BUFALA DI QUALITÀ PER GARANTIRVI IL MASSIMO DEL GUSTO E DELLA SICUREZZA.

I PRODOTTI

BURRATA 125GR , ALICI DI CETARA
E POMODORI SEMI SECCHI
10.00 - 8.00 (asporto)

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA 150 G
E PROSCIUTTO CRUDO
10.00 - 8.00 (asporto)

ASSOLUTO DI BUFALA
Mozzarella di latte bufala 150/250/500 g
7.00 - 10.00 - 13.00
5.00 - 9.00 - 11.00 (asporto)

LE INSALATE DEL CASEIFICIO

CAPRESE
Mozzarella di latte bufala 150/250/500 g,
pomodoro cuore di bue
9.00 - 12.00 - 15.00
7.00 - 10.00 - 13.00 (asporto)

INSALATONA CON TONNO,
POMODORO E MOZZARELLA
10.00 - 8.00 (asporto)

AGGIUNTE

SALUMI IN AGGIUNTA 100 G
Chiedi cosa abbiamo oggi in bottega!
3.00 - 1.50 (asporto)

I TAGLIERI

IL LOCALE
prosciutto crudo, prosciutto cotto,
salame Napoli e pancetta arrotolata
15.00 - 13.00 (asporto)

TAGLIERE IL CASARO
Tarallo napoletano con mandorle,
mozzarella di latte di bufala, burrata,
ricotta, caciotta di pecora, confettura di
albicocche
15.00 - 13.00 (asporto)

TAGLIERE IRPINIA
Prosciutto crudo, prosciutto cotto, mozzarella
di latte di bufala, ricotta, caciotta di pecora,
confettura di albicocche
15.00 - 13.00 (asporto)



I prezzi si intendono in euro (€).

LO STAGIONALE DI ECCELLENZE CAMPANE

PIZZERIA VERACE



PIZZA CON PARMIGIANA DI MELANZANE

provola, parmigiana di melanzane, formaggio,
basilico, olio EVO

9.00 - 7.00 (asporto)

PIZZA CON FIORI DI ZUCCA

provola affumicata, fiori di zucca, ricotta di
vaccino, filetti di alici di Cetara

10.00 - 10.00 (asporto)

PIZZA SAN PASQUALE

fior di latte, zucchine San Paquale fritte, basilico,
provolone del Monaco

10.00 - 8.00 (asporto)

OMAGGIO ALLA PUGLIA

burrata di Andria, prosciutto crudo, olio evo

9.00 - 7.00 (asporto)

OMAGGIO ALLA CALABRIA

mozzarella di bufala, Nduja di Spilinga Dop,
basilico, olio evo

8.00 - 6.00 (asporto)

CACIO E PEPE

fior di latte, cipolla ramata di Montoro cotta a
forno, pecorino romano, pepe, basilico, olio evo

8.00- 6.00 (asporto)



I prezzi si intendono in euro (€).

LA PIZZERIA "VERACE" DI ECCELLENZE CAMPANE

MARGHERITA CLASSICA

pomodoro San Marzano DOP, formaggio, basilico, fior di latte, olio EVO

6.00 - 4.00 (asporto)

MARGHERITA CON BUFALA CAMPANA

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di latte di bufala, basilico, formaggio, olio EVO

9.00 - 7.00 (asporto)

MARGHERITA CON PROVOLA

pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata, formaggio, olio EVO e basilico

9.00 - 7.00 (asporto)

MARGHERITA CON PROSCIUTTO COTTO

pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto, formaggio, basilico, olio EVO

9.00 - 7.00 (asporto)

MARINARA

pomodoro San Marzano DOP, origano, aglio, olio EVO

5.00 - 3.00 (asporto)

CALZONE AL FORNO

salame Napoli, ricotta di bufala, pomodoro, fior di latte, formaggio, basilico, olio EVO

9.00 - 7.00 (asporto)

CAPRICCIOSA

pomodoro San Marzano DOP, carciofini, olive nere, salame Napoli, fior di latte, formaggio, olio EVO

9.00 - 7.00 (asporto)

MARGHERITA CON POMODORO DEL PIENNOLO GIALLO IN ACQUA E SALE

pomodoro del piennolo giallo, provola affumicata, formaggio, basilico, olio EVO

10.00 - 8.00 (asporto)

COSACCA

pomodoro San Marzano DOP, pecorino, basilico, pepe, olio EVO

7.00 - 5.00 (asporto)

4 POMODORI

pomodoro ovalino, Piennolo del Vesuvio DOP a pacchetelle, Piennolo giallo, datterino, fior di latte, provola, basilico, formaggio, olio EVO

10.00 - 8.00 (asporto)

ASSOLUTO DI MARINARA

pomodoro San Marzano DOP, Pomodoro ovalino, Piennolo del Vesuvio DOP a pacchetelle, pomodoro datterino, aglio, basilico, origano, olio EVO

10.00 - 8.00 (asporto)

DATTERINO CON MOZZARELLA DI BUFALA

pomodoro datterino, mozzarella di latte di bufala, basilico, formaggio, olio EVO

9.00 - 7.00 (asporto)

PIENNOLO ROSSO A PACCHETTELL'

pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP a pacchetelle, mozzarella di latte di bufala, formaggio, basilico, olio EVO

10.00 - 8.00 (asporto)

DIAVOLA

pomodoro San Marzano DOP, salame Napoli, fior di latte, formaggio, olio EVO, basilico e peperoncino

9.00 - 7.00 (asporto)

LE NOSTRE FRITTE

MONTANARA FRITTA AL FORNO

ragù di San Marzano DOP, provola affumicata, formaggio, basilico

9.00 - 7.00 (asporto)

CALZONE FRITTO

ricotta di bufala, ciccioli di Cillo, pepe e provola

9.00 - 7.00 (asporto)

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

4 FORMAGGI PARTENOPEA

mozzarella di latte di bufala, Blu di bufala, cacioricotta e pezzata rossa, basilico e olio EVO

12.00 - 10.00 (asporto)

WÜRSTEL CAMPANO DI MARCHIGIANA E PATATE FRESCHE

würstel campano di Marchigiana Cillo, fior di latte, olio EVO e patate stick artigianali

9.50 - 7.50 (asporto)

ITALY

fior di latte, prosciutto crudo campano, rucola selvatica, scaglie di pezzata rossa, olio EVO

10.00 - 8.00 (asporto)

DEDICATA A TE

pomodoro del Piennolo giallo, provola affumicata, basilico, noci di Sorrento, zeste di limone, pepe, olio EVO

9.50 - 7.50 (asporto)

IL RUOTO INTEGRALE (SOLO IL GIOVEDÌ)

RUOTO TRIBUNALI INTEGRALE

filetto di San Marzano DOP, mozzarella di latte di bufala, basilico fresco e in uscita dal forno, pecorino romano

11.00 - 9.00 (asporto)

RUOTO MARINARA INTEGRALE

pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano e olio EVO

7.00 - 5.00 (asporto)

RUOTO CETARA

alici di Cetara, olive nere, pomodorini gialli in acqua e sale, capperi, basilico fresco, origano e olio evo

12.00 - 10.00 (asporto)

LA PIZZA NEL RUOTO

RUOTO MARINARA

pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano e olio EVO

7.00 - 5.00 (asporto)

RUOTO TRIBUNALI

filetto di San Marzano DOP, mozzarella di latte di bufala, olio al basilico e in uscita dal forno pecorino romano

11.00 - 9.00 (asporto)

RUOTO SCARPARIELLO

pomodoro San Marzano Dop cotto, basilico, formaggio, pecorino, peperoncino, in uscita burrata

12.00 - 10.00 (asporto)

RUOTO OMAGGIO A ROMA

provola affumicata, uovo fresco sbattuto, pepe, pecorino romano e in uscita dal forno pancetta coppata e olio EVO

10.00 - 8.00 (asporto)

RUOTO BORGO MARINARI

pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olive nere, olio EVO, capperi e alici di Cetara

12.00 - 10.00 (asporto)



I PIATTI STAGIONALI DE "LA CUCINA DEI DOTTORI"



L' ORTOFRITTO IN PASTELLA PARTENOPEA E PETALI DI CHIPS DORATE

asparagi, zucchine, melanzane, carote, cipolle, peperoni, fiori di zucca

10,00

MEDAGLIONI DI MELANZANE "ALLA PULLASTIELLO"

ripiene di fior di latte, basilico e prosciutto cotto arrosto

10,00

SFORMATO DI PARMIGIANA DI MELANZANE E BATTUTO AL BASILICO

10,00

BOCCONCINI DI BUFALA IMPANATI E POMODORI CAPRESI

10,00

ALICI IMBOTTITE CON PROVOLA E MENTA, IMPANATE E FRITTE

con contorno di zucchine alla scapece

15,00

FILETTO DI BACCALÀ FRITTO E SCAROLE RIPASSATE CON OLIVE NERE DI GAETA

15,00

TIMPANETTO DI ZITI ALL'AMALFITANA

12,00

CONTORNI DI STAGIONE

PEPERONCELLI VERDI E DATTERINO ROSSO

6,00

MELANZANE A SCARPONE (2 PZ.)

6,00

MELANZANE A FUNGHETTO

5,00

PEPERONI GIALLI E ROSSI RIPASSATI E OLIVE NERE DI GAETA

5,00

FUNGHI ORECCHIONI A COTOLETTA

5,00

FRIGGITORIA "LA CUCINA DEI DOTTORI"

I FRITTI DI TERRA

FRITTO ALL'ITALIANA PER DUE

frittatine di pasta, zeppoline di pasta cresciuta, mozzarelline in carrozza, croccché di strada, arancini, montanare, scaglie di polenta con salumi e formaggi irpini, polpettine di peperoni e provola, patatine chips artigianali,
14.00

IL GRAN FRITTO DEL CASARO PER DUE

ricottine di bufala indorate e fritte, fior di latte alla francese, provola di Agerola pastellata, mozzarelle in carrozza, bocconcini di bufala impanati e fritti

15.00

POLPETTINE DI MAIALINO E

PATATINE STICK

10.00

CALZONCELLI

con ricotta, fior di latte, pomodoro, basilico e formaggio. O con scarola affogata e provola di Agerola

6.50 (2 pz)

MONTANARE

3.50 (3 pz) / 6.00 (6 pz)

FIORI DI ZUCCA

con provola e ricotta di bufala

6.50 (3 pz)

MOZZARELLA IN CARROZZA

6.00 (2 pz)

CROCCHÉ

5.50 (3 pz)

FRITTATINE DI PASTA

5.50 (3 pz)

ARANCINI

5.50 (3 pz)

SCAGLIOZZI

5.50 (6 pz)

WÜRSTEL DI SUINO NERO E

PATATINE STICK ARTIGIANALI

8.50

ZEPPOLINE DI PASTA CRESCIUTA

5.50

"LA PILLOLA DEI DOTTORI"

Soffice pagnotta frita, farcita con croccché di patate, salame, salsa al basilico e fior di latte

5.50

PATATINE CHIPS O

STICK ARTIGIANALI

5.50

I FRITTI DI MARE

IL GRAN FRITTO DEL GOLFO PER DUE

alici, gamberi, calamari, pescato di paranza, zeppoline alle alghe di mare e salsa tartara

20.00

CUOPPO DI ALICI FRITTE

8.00

ZEPPOLE DI GAMBERI LOCALI

gamberi locali fritti in pastella all'acqua di mare e alghe di mare

15.00 (12 pz)

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI

15.00

ZEPPOLINE ALLE ALGHE DI MARE

5.50

TIMPANERIA E GASTRONOMIA



PACCHERI

IN PIEDI ALLA SORRENTINA

ricotta di bufala, fior di latte, basilico,
pomodoro San Marzano e formaggio

9.00

SARTÙ DI RISO

9.00

SCAMMARO

spaghetti trafiletti al bronzo con olive bianche e
nere di Gaeta, capperi, filetti di Alici di Cetara,
formaggio di pecora e prezzemolo riccio

8.00

POLPETTA DI SCOTTONA

SANNITA FRITTA AL

POMODORO SAN MARZANO

con contorno di stagione e patatine chips artigianali

12.00 (180 g)

COTOLETTA DI POLLO

con patatine stick artigianali

10.00

LA SALSERIA ARTIGIANALE

KETCHUP NAPOLETANO

1.50

MAIONESE AGLI AGRUMI

1.50

SALSA TARTARA

1.50

IL DOLCE SFIZIO DEI DOTTORI

4.00



*Consulta la lavagna per le ulteriori proposte del giorno



I PIATTI STAGIONALI DELLA PANUOZZERIA GRAGNANESE D'AMORA



CAPRI (POMODORINI FRESCHI,FIOR DI LATTE OLIO EVO E BASILICO)

7.00 (metà) - 14.00 (intero)
13.00 (asporto)

BARZANELLA (MELANZANE A FUNGHETTO, POMODORO, FIOR D LATTE E BASILICO)

7.00 (metà) - 14.00 (intero)
13.00 (asporto)

PULCINELLA (MELANZANE FRITTE, SALSICCIA, PROVOLA)

7.00 (metà) - 15.00 (intero)
14.00 (asporto)

SALSICCIA,PROVOLA E PEPERONI (PEPERONI AL FORNO)

7.00 (metà) - 14.00 (intero)
13.00 (asporto)

ALLA NERANO (PANCETTA PROVOLA E ZUCCHINE FRITTE)

7.00 (metà) - 14.00 (intero)
13.00 (asporto)

O'SOLE MIO (RICOTTA, FIORI DI ZUCCA, PROVOLA, PEPE E OLIO EVO)

7.50 (metà) - 15.00 (intero)
14.00 (asporto)

MASANIELLO (MELANZANE ALLA PARMIGIANA , PROVOLA E PORCHETTA)

8.00 (metà) - 16.00 (intero)
15.00 (asporto)

PANUOZZERIA GRAGNANESE DI VINCENZO D'AMORA

CRUDO E FIOR DI LATTE

7.00 (metà) - 14.00 (intero)
13.00 (asporto)

PRESIDENTE

prosciutto crudo, fior di latte, rucola, pomodorini
7.50 (metà) - 15.00 (intero)
14.00 (asporto)

MONTI LATTARI

pancetta, rucola, pomodorini, fior di latte
7.00 (metà) - 14.00 (intero)
13.00 (asporto)

SALSICCIA, PROVOLA E PATATE

7.00 (metà) - 14.00 (intero)
13.00 (asporto)

M'PEPATIELLO

Salsiccia, provola, cacio, pepe e patatine
7.50 (metà) - 15.00 (intero)
14.00 (asporto)

GRAGNANESE

salsiccia, fior di latte e melanzane grigliate
7.00 (metà) - 14.00 (intero)
13.00 (asporto)

PANCETTA E FIOR DI LATTE

6.00 (metà) - 12.00 (intero)
11.00 (asporto)

COTTO E FIOR DI LATTE

6.00 (metà) - 12.00 (intero)
11.00 (asporto)

ORTOLANO

con verdure di stagione
7.00 (metà) - 14.00 (intero)
13.00 (asporto)

WÜRSTEL, PATATINE E PROVOLA

7.00 (metà) - 14.00 (intero)
13.00 (asporto)

TRE "P"

porchetta, provola e patatine
7.50 (metà) - 15.00 (intero)
14.00 (asporto)

CROCCOPANUOZZO

salame Napoli, provola e crocchè di patate
7.50 (metà) - 15.00 (intero)
14.00 (asporto)

ALLA ZINGARA

fior di latte, rucola, crudo e
scaglie di provolone del Monaco
8.00 (metà) - 16.00 (intero)
15.00 (asporto)

DIAVOLA

pancetta, fior di latte, pomodoro, funghi
champignon, peperoncino
7.00 (metà) - 14.00 (intero)
13.00 (asporto)

NERO+NERO

Panuzzo di farina integrale,
pancetta di maialino nero, fior di latte
di Agerola
6.50 (metà) - 13.00 (intero)
12.00 (asporto)



*aggiungi un ingrediente a scelta, il
costo è di 1.00 € per panuzzo intero

I PIATTI STAGIONALI DELLA BRACERIA CILLO



MARCHIGIANA ALLA PIZZAIOLA ESTIVA

cotta alla brace con pomodorini del Pomodoro di Sorrento, origano e olio di Bonea

10.00 - 9 (asporto)

INSALATA CON PETTO DI POLLO GIALLO

insalata, pollo, pomodorini, olio extravergine di oliva

12.00 - 11.00 (asporto)

SCALOPPINA DI MAIALE

al limone e verdure grigliate

10.00 - 9.00 (asporto)

POLPETTE DI MARCHIGIANA

con melanzane a funghetto

8.00 - 7.00 (asporto)

COUS COUS CON POLLO E VERDURE

7.00 - 6.00 (asporto)

PANINO LIGHT CON POLLO GIALLO

straccetti di pollo giallo allevato a terra, blu di bufala, rucola e pomodorini

7.00 - 6.00 (asporto)

LA BRACERIA DI CILLO

I BURGER

PANINO DEL MACELLAIO

hamburger filiera Cillo, scamorza dei monti
Lattari, pomodori all'insalata

7.00 - 6.00 (asporto)

PANINO DEL RE FERDINANDO

hamburger di frisona Cillo, uova, pancetta
croccante affumicata, fonduta di pezzata rossa,
patete del contadino

9.00 - 8.00 (asporto)

PANINO PULLED PORK

carni di maiale affumicate e sfilacciate con
fonduta di Silano beneventano, "salsa dello
chef" e insalatina mista

9.00 - 8.00 (asporto)

PANINO HOT DOG CAMPANO

würstel di Marchigiana e Suino nero con acqua
di mare con patate croccanti e salsa BBQ

6.00 - 5.00 (asporto)

PANINO DEL CONTADINO

prosciutto cotto Cillo affumicato con ciliegio e
faggio, mozzarella di bufala DOP e insalata
croccante

7.00 - 6.00 (asporto)

PANINO CAMPANO

salsiccia di maiale chiaro del Sannio, provola e
friarielli

8.00 - 7.00 (asporto)

PANINO "LA TERRA DEL BUONO"

hamburger di vacca bianca "Cillo", frittata di
zucchine, fonduta di formaggio, salsa senape

8.00 - 7.00 (asporto)

PANINO LUNGO NAPOLETANO DELLA NONNA

polpette di marchigiana al ragu' Cillo, con
melanzane a funghetto, mozzarella di bufala

8.00 - 7.00 (asporto)

PANINO DI NERO

hamburger di suino nero, bacon croccante,
fonduta di Silano bianco, patate al forno

8.00 - 7.00 (asporto)

PANINO COTOLETTA DI POLLO

cotoletta di pollo giallo con impanatura "Cillo",
insalata verde e cipolla caramellata

8.00 - 7.00 (asporto)

PANINO GRAN GOURMET

hamurger gran gourmet gr 250, fonduta Silano
bianco, verdure grigliate, pancetta
croccante affumicata

12.00 - 11.00 (asporto)

PANINO HAMBURGER DI POLLO E TACCHINO

hamburger pollo e tacchino selezione cillo,
fonduta pezzata rossa, insalata verde, cipolla
caramellata

12.00 - 11.00 (asporto)

SELEZIONE CILLO

POLLO GIALLO IN PEZZI AL FORNO CON PATATE

arrosto con patate

8.00 - 7.00 (asporto)



I piatti contrassegnati con (*) sono preparati
con materia prima congelata o surgelata
all'origine

GLI ARROSTI DEL MAESTRO

FRISONA 250/300 G

Ad alto grado di marezzatura

18.50 - 17.50 (asporto)

T-BON DI MARCHIGIANA

IGP 500/600 G

33.00 - 32.00 (asporto)

TOMAHAWK DI MARCHIGIANA

IGP 700/800 G

40.00 - 39.00 (asporto)

COSTATA DI MARCHIGIANA IGP

500/600 G

28.00 - 27.00 (asporto)

LA SANNITA - BISTECCA DI SCOTTONA

500/600 G

Frollata 45/60 giorni

23.00 - 22.00 (asporto)

FILETTO DI MARCHIGIANA IGP

ALLA GRIGLIA 250/300 G

25.00 - 24.00 (asporto)

FILETTO DI MARCHIGIANA IGP

250/300 G

Con radicchio alla brace e cipolla caramellata

25.00 - 24.00 (asporto)

REALE DI MARCHIGIANA IGP 350 G

17.50 - 16.50 (asporto)

LE TAGLIATE

TAGLIATA DI SCOTTONA

MARCHIGIANA (350 G)

- Con olio di Bonea e scaglie di pezzata rossa
- Con olio di Bonea e cipolla caramellata
- Con olio di Bonea e glass all'aceto balsamico
- Con rucola croccante e scaglie di provolone
- del Monaco

17.50 - 16.50 (asporto)

TAGLIATA DI ENTRECOTE DI

MARCHIGIANA IGP ALLA BRACE

18.50 - 17.50 (asporto)

GLI HAMBURGER

GRAN GOURMET DI MARCHIGIANA 250 G

Hamburger composto da sette primi tagli di Marchigiana e un equilibrio 5/10% di grasso

13.00 - 12.00 (asporto)

DI SCOTTONA CLASSICA 200 GR

10.00 - 9.00 (asporto)

CON COTTO DEL CONTADINO

E FONDUTA DI BUFALA

con mozzarella di latte di Bufala,
prosciutto arrosto del contadino

12.00 - 11.00 (asporto)

DI SCOTTONA ALLA BOSCAIOLA

CON FUNGHI CHAMPIGNON 200 G

Con funghi champignon, mozzarella di
latte di Bufala

13.00 - 12.00 (asporto)

CON PANCETTA ZINGARA

AFFUMICATA 200 G

con pancetta zingara e uova

13.00 - 12.00 (asporto)

PODOLICO VERACE SUDD 200 G

con pancetta affumicata, formaggio di
pezzata rossa e patate al forno

13.00 - 12.00 (asporto)

HAMBURGER DI MAIALE NERO

CASERTANO CON FONDUTA DI

FORMAGGIO DI PEZZATA ROSSA

(200 G)

13.00 - 12.00 (asporto)

HAMBURGER DI POLLO E TACCHINO

(200 G)

12.00 - 11.00 (asporto)

GLI SFIZI DI CILLO

CIOCCOLATINI SABATINO CILLO

Tocchetti di Marchigiana frollati 70/80
giorni con fior di sale

13.00 - 12.00 (asporto)

STRACCETTI DI MARCHIGIANA

CON GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO

Con blu di pezzata rossa

12.00 - 11.00 (asporto)

ORGASMUS 400 G

Costata di maiale nero affumicato con
legno di ciliegio e faggio

18.00 - 17.00 (asporto)

SBRICOLATA DI MAIALE NERO

250/300 G

con scamorza di pezzata rossa, friarielli
saltati e patate

10.00 - 9.00 (asporto)



CARNI BIANCHE

A' CUSTATELL (350/400 GR)

costoletta di maiale chiaro del Sannio

12.00 - 11.00 (asporto)

GRILL DI ARROSTICINI DI AGNELLO DI LATICAUDA

8.00 - 7.00 (asporto)

GRIGLIATA DI POLLO STILE BARBECUE

Pollo speziato e cotto in BBQ

13.00 - 12.00 (asporto)

COSCIOTTO DI POLLO GIALLO ALLA

DIABOLA CON RUB CILLOSTICK

Pomodorino del Piennolo, olive nere, olio EVO,
peperoncino, capperi e spezie barbecue

13.00 - 12.00 (asporto)

COSCIOTTO DI POLLO GIALLO ARROSTO

CROCCANTE

Cotto a bassa temperatura

12.00 - 11.00 (asporto)

PETTO DI POLLO ALLA BRACE

12.00 - 11.00 (asporto)

INSALATONA AIROLA

coscia di pollo allevato a terra grigliato
e tagliato alla julienne con misticanza

12.00 - 11.00 (asporto)

GRIGLIATA MISTA 250/300 GR

Salsiccia casareccia, agnello e mini gourmet di
pollo giallo allevato a terra

18.00 - 17.00 (asporto)

STRACCETTI DI POLLO ALLA BRACE

con scaglie di pezzata rossa e aceto balsamico

12.00 - 11.00 (asporto)

STRACCETTI DI MAIALINO NERO

con contorno di rucola e pomodorini

12.00 - 11.00 (asporto)

LA PANZANELLA DEL MACELLAIO

pomodoro, pollo del campo sfilacciato, cotto a
vapore e speziato, basilico e tocchetti di pane

10.00 - 9.00 (asporto)

PEPITE DI POLLO ALLA BRACE

con salsa allo yogurt e finocchietto selvatico

12.00 - 11.00 (asporto)

TAGLIATA DI PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO CON CILIEGIO E FAGGIO

ALLA BRACE

con mozzarella di latte di bufala

13.00 - 12.00 (asporto)

FILETTO DI MAIALE BARDATO

ALLA BRACE

con pancetta zingara e marmellata d'arancia

13.00 - 12.00 (asporto)

SALSICCIA E WÜRSTEL

SALSICCIA DI SUINO DEL SANNIO

ALLA BRACE 220 GR

10.00 - 9.00 (asporto)

GIRELLA DI SALSICCIA DI NERO

CASERTANO

Servita con friarielli e patate al forno
speziate artigianali

12.00 - 11.00 (asporto)

DEGUSTAZIONE DI TRE TIPOLOGIE DI SALSICCIA DI NERO CASERTANO

Sale e pepe; al caciocavallo; alla provola
con broccoletti alla napoletana

15.00 - 14.00 (asporto)

WÜRSTEL DI SCOTTONA

Di Scottona bianca

8.00 - 7.00 (asporto)

WÜRSTEL DI MAIALE NERO

Di maiale nero campano

8.00 - 7.00 (asporto)

PERCORSO GASTRONOMICO

LO STILISTA GASTRONOMICO

PER 4 PERSONE 1,8/2 KG

Tagliata di Marchigiana, bistecca di maiale
nero affumicato, spiedini di filettino di
maiale nero, spiedino rustico, salsiccia di
maiale nero, hamburger gran gourmet,
tagliata di pollo, contorni vari di stagione

60.00

PASTICCERIA



BABÀ CLASSICO

3.00

SFOGLIATELLA FROLLA

3.00

CANNOLO

3.00

CAPRESE

4.50

PASTIERA

4.50

TAGLIATA DI FRUTTA

5.00

DELIZIA AL LIMONE

4.50

CROSTATINA DI FRUTTA

4.50

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

4.50

MIGNON AL PIATTON (5 PZ)

4.50

RICOTTA E PERA

4.50

SFOGLIATELLA RICCIA

3.00

PASTICCIOTTO

3.00

BABÀ AL CAFFÈ KENON

4.50



LA GELATERIA DEL GALLO

Tutta la Gelateria viene servita al costo di euro 4.5

Babà

Gelato alla crema di babà ricoperto con babà mignon imbevuto in rum selezionato della Repubblica Domenicana

Moncaramel

Gelato alla crema di latte, cereali e rollino farcito, il tutto guarnito con caramello

Cremfragola

Crema a latte su pan di Spagna bagnato agli agrumi intervallato da gelato alla fragola, il tutto ricoperto con glassa di fragola

Cheesecake alla nocciola

Gelato alla crema di ricotta di pecora, mascarpone, formaggio fresco e ricotta di cestino, intervallato da gelato alla nocciola e uno strato di cioccolato su biscotto alla nocciola, il tutto guarnito con granella croccante di noccioline

Cheesecake al pistacchio

Gelato alla crema di ricotta di pecora, mascarpone, formaggio fresco e ricotta di cestino, intervallato da gelato al pistacchio e uno strato di cioccolato su biscotto alla nocciola, il tutto guarnito con granella croccante di pistacchio

Cheesecake al pistacchio

Gelato alla crema al latte tra due biscotti al cioccolato

Cheesecake ai frutti di bosco

Gelato alla crema di ricotta di pecora, mascarpone, formaggio fresco e ricotta di cestino ripiena di frutti di bosco su biscotto alla nocciola, il tutto guarnito con bacche di frutti rossi

Lemon Gallo

Crema di limone con cuore di pan di Spagna ricoperta con glassa al limone

Sorbetto al limone

Dessert dal gusto fresco e dissetante dal retrogusto aspro, ottimo a fine pasto

Tartufo Bianco (senza glutine)

Gelato alla crema di latte con cuore di caffè espresso guarnito con granella di meringa

Tartufo al cioccolato (senza glutine)

Gelato al cioccolato ricoperto da ganache al cacao

Tartufo alla fragola (senza glutine)

Gelato alla fragola farcito ai frutti di bosco e guarnito con meringhe

Tartufo al pistacchio

Gelato alla crema di latte, variegato con crema al pistacchio di Bronte, il tutto ricoperto da granella di pistacchi pralinati

CAFFETTERIA BAR KENON



Caffè	1.00		
Caffè decaffeinato	1.30		
Caffè alla nocciola	2.00		
Caffè caldo con crema di zucchero e nocciole	2.00		
Caffè Corretto	2.00		
Caffè corretto con grappa - amaro - nocino	2.00		
Cremino	1.50		
Caffè del Nonno			
Ginseng	1.30		
Cappuccino			
Cappuccino d'orzo	2.00		
Cappuccino al Ginseng	2.00		
Orzo	1.10		
Camomilla	2.00		
Tè Caldo	2.00	Acqua Prata Naturale	2.00
Cioccolata calda	2.00	Acqua Lete Minerale	2.00

BIBITE GASSATE E SOFT DRINKS

Sodì Cola di Eccellenze Campane	2.00
Con aromi naturali di noce di cola	
Sodì Arancia di Eccellenze Campane	2.00
Con arance italiane	
Tè freddo	2.00
Pesca o Limone	
Schweppes	2.50
Tonica - Limone - Arancia	
Cedrata Tassoni	2.50
Spremuta d'Arancia	2,50
Succhi di frutta GlòSole	2,50
Vari gusti	
Analcolico	3,50
Bitter bianco - Bitter rosso - Crodino	
Alcolico	5.00
Aperol Spritz - Campari Spritz - Campari Soda	
Lemon Soda	2.50
Chinotto	2.50

DISTILLATI, LIQUORI E CREME

Tutti i distillati, i liquori e le creme vengono serviti al costo di euro 2,50

Chromel Erbe Aromatiche

Distillato alle erbe aromatiche, ottimo come digestivo o per accompagnare dolci e gelati

Liquirizia del Gallo

Un liquore ricavato dalla radice di liquirizia e ricco di principi attivi

Fragolino Mellis

Infuso finemente ottenuto da fragoline fresche selezionate

Limoncello del Gallo

Prodotto con un esclusivo sistema di macerazione in alcool di bucce di limone

China Pisanti

Liquore aperitivo-tonico, prodotto con essenze naturali di china, anice, cannella, chiodi di garofano, menta, salvia, sambuco e finocchio selvatico

Don Fa' De Beaumont

Vino fortificato e aromatizzato naturalmente con foglie di amarena e proveniente da vitigni di Aglianico e Barbera

Amaro alla rucola

Amaro ricavato dall'infusione delle foglie di rucola, ottimo come digestivo

Distillato di Limoncello

Distillato di bucce di limone dal colore bianco cristallino dal sapore di limone semicaramellato

Grappa di Aglianico Il Poggio

Grappa monovitigno di Aglianico

Nocino

Liquore di antica tradizione italiana, ottenuto dal mallo della noce a mezzo di infusione in alcool

Grappa di Fiano

Grappa distillata da vinacce di uve di Fiano. Aromi dolci di cocco, frutta secca e note di vaniglia

Grappa del Vesuvio

Grappa prodotta dai vitigni di Caprettone, Aglianico, Piediroso e Falanghina. Adatta anche a chi non ama forti sensazioni alcoliche

Crema di liquore di Limone

Crema di liquore di Melone

Crema di liquore di Caffè

Crema di liquore di Mandarino

Crema di liquore al finocchietto

Fragolino

Amaro Jefferson

I prezzi si intendono in euro (€).

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI SPUMANTI

	Calice	Bottiglia
DUBL BRUT, Falanghina - Feudi San Gregorio 13% Ottimo come aperitivo, giallo paglierino brillante, si esprime con note che evocano zenzero e radici		27
DUBL +, Greco - Feudi San Gregorio 12% Ottimo come aperitivo, giallo paglierino brillante, si esprime con note che evocano zenzero e radici		36
DUBL ROSATO, Aglianico - Feudi San Gregorio 12.5% Rosa tenue ma di una tonalità brillante si esprime con note di soia e frutti maturi		36
Caprettone Spumante Metodo Classico 'Pietrafumante' Casa Setaro 12.5% Bollicina fresca e minerale, ottenuta da un'uva autoctona coltivata esclusivamente sul Vesuvio, il Caprettone. Ottimo da bere su crostacei, pesce fresco, frutti di mare e formaggi freschi		25
ASTRO, Falanghina Spumante Brut - Cantine Astroni 12% Ottenuto da uve Falanghina coltivate sui suoli vulcanici dei Campi Flegrei e vinificato con il metodo Charmat	5	21
SPUMANTE BRUT PALVIN		8.00
SPUMANTE EXTRA DRY PALVIN		8.00
SPUMANTE DI FALANGHINA FLEGREO		15.00

BIANCHI

	Calice	Bottiglia
COLLE IMPERATRICE, Falanghina DOP - Cantine Astroni 12,5% Intenso, fine e complesso, presenta sentori floreali e note fruttate. Al gusto secco, caldo e morbido. Buona la freschezza e la sapidità		14
FALANGHINA - CANTINE FEDERICIANE Caratteristico profumo fruttato e di notevole intensità. Ottimo per antipasti delicati, risotti e timballi di riso, carpacci di pesce e di carni, crostacei, piatti a base di pesce, mozzarella e formaggi cremosi		12
ARIETE, Caprettone del Vesuvio DOC - Casa Setaro 13% Molto versatile, da aperitivo a tutto pasto, ideale per accompagnare formaggi freschi e crudité di mare	6	16
MUNAZEI, Lacryma Christi del Vesuvio DOC - Casa Setaro 13% Uve 100% Caprettone, guyot, a piede franco. Fruttato e saporito, con note di fiori bianchi e agrumi e rimandi balsamici. Perfetto per i piatti di mare	6	16,50
ERBA BIANCA, Fiano - Cantine Cautiero 13,5% Appartenente alla denominazione Campania IGT. Vinificato con uve di Fiano in purezza. Sentori di agrumi pera, sullo sfondo note dolci di miele		18

RADICI FIANO - MASTROBERARDINO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in bottiglia per tre/quattro mesi.

15

GRECO DI TUFO NOVASERRA - MASTROBERARDINO

Note di albicocca e pera, con un finale agrumato e dai sentori di erbe aromatiche

15

ROSATI

Calice Bottiglia

MUNAZEI, Lacryma Christi del Vesuvio Rosato DOC - Casa Setaro 13%

16,5

Dal colore rosa cerasuolo, fruttato con note di lamponi e fragoline di bosco.

Perfetto negli accostamenti con pizza, frutti di mare, carni bianche e zuppe

14

VITA NUOVA CAMPANIA IGT - CAUTIERO 14%

Dal colore rosa cerasuolo, fruttato con note a naso di lamponi e fragola, mela annurca e lillà

14

EGGAS IGT - CAUTIERO 14%

Eggas, vino rosato frizzante rifermentato in bottiglia

ROSSI

TERRAMATTA, Aglianico IGP Campania - Casa Setaro 13%

5 13,5

Dal colore rosso rubino fruttato con note di prugna matura, ciliegia nera e richiami di liquirizia. Perfetto negli accostamenti con primi di terra, secondi di carne bianca e rossa e secondi di terra

MUNAZEI Rosso, Lacryma Christi del Vesuvio DOC - Casa Setaro 13%

14,5

Color rosso rubino con riflessi violacei, al naso floreale con sentori di violette, fiori selvatici, spezie, pepe nero e pietra focaia. Al palato succoso, equilibrato ed elegante, con un finale sapido. Uve 100% Piediroso, guyot, a piede franco

GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA - Cantine Federiciane 11%

14

Si sposa molto bene con gli arrostiti di carne, si accompagna alle noci e la frutta secca; inoltre, nella tradizione culinaria napoletana, è l'accostamento ideale alla

PIEDIROSSO DOP COLLE ROTONDELLA - Cantine Astroni 13%

14

Vino limpido e consistente dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso intenso, fine e complesso, presenta sentori fruttati, minerali nonché note tostate ed affumicate. Ideale per pizza, carne rossa e formaggi

FUOCO ALLEGRO, Piediroso Vesuvio DOC - Casa Setaro 11,5%

17

Vino dal colore rosso rubino intenso. 85% Vitigno Piediroso, 15% Vitigni a bacca nera idonei alle coltivazioni nella provincia di Napoli. Sapore asciutto e armonico

RAIS, Campania Rosso IGT (Blend) - Cantine Astroni 14%

17

Limpido e dal colore rosso rubino intenso. Profumi di fiori passati, frutta matura, ciliegia sotto spirito, legno di rovere e tabacco. Persistente ed equilibrato con un tannino presente ma non invadente

LETTERE - CANTINE FEDERICIANE

12

Colore rosso rubino più o meno intenso; spuma viva, evanescente, odore vinoso; intenso, fruttato, sapore frizzante, sapido; di medio corpo nettamente vinoso, morbido con vena amabile e spiccata acidità

PIEDIROSSO, Campania IGT - Cantine Cautiero 13.5% Vino appartenente alla denominazione Campania IGT vinificato con uve autoctone di Piedirosso in purezza, detto anche Per' e Palummo. Fresco con tannino ben presente e fruttato in chiusura	13
TAURASI DOCG Campania - Feudi San Gregorio 14% Dal colore rosso rubino e dai profumi fragranti di visciola e marasca, cannella e noce moscata, vaniglia e anice	34,5
SANNIO AGLIANICO - Cautiero 14,5% Rosso fermo, secco e pieno, al naso sentori di frutta rossa matura, nota balsamica ben presente con sfondo speziato	15,5
REDIMORE AGLIANICO - MASTROBERARDINO Sentori di piccoli frutti rossi (fragola e lampone), toni speziati e chiusura su note tostate di caffè e cacao	15

VINI OSPITI

MAMERTINO Bianco DOC - FLORA - Gaglio Vini 12,5% Bouquet intenso con profumi di frutta secca e agrumi	20
SICILIA DOC Rosso - Gagliò Vini 12% Rosso rubino, piacevole e fine all'olfatto, secco e armonico al gusto	5 12
ESDRA - MAMERTINO NERO D'AVOLA - Gaglio Vini 13% Ottenuto dalla selezione di uve della varietà Nero D'Avola, presenta note vagamente fruttate con sentori di marasche, prugne e spezie	22
NOCERA GAGLIO TERRE SICILIANE - Gaglio Vini 11,5% Vitigno tradizionalmente coltivato nell'area messinese. Colore rosso rubino carico con riflessi porpora. Corposo, aromatico e un presenta un buon equilibrio tra acidità, alcol e tannino.	30
DON TINDARO MAMERTINO ROSSO - Gaglio Vini Prodotto con sole uve di Nero d'Avola nelle colline di Oliveri in provincia di Messina. Controspalliera e raccolte nella seconda decade di settembre.	25
GRILLO BIANCO - Gaglio Vini vino Bianco, fermo e secco, vinificato da uve Grillo nel contesto delle tipologie previste dalla denominazione	5 9

VINI ALLA SPINA

BIANCO FRIZZANTE(UVE TREBBIANO) COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI, PROFUMO INTENSO, FRUTTATO, CON VENA AMABILE. VOL 10,5% (QUARTO - 1/2 LITRO - 1 LITRO)	3,00 6,00 9,00
ROSSO FRIZZANTE(SAN GIOVESE, MONTEPULCIANO) COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI PROFUMO INTESO FRUTTATO CON VENA AMABILE) VOL 10,5% (QUARTO - 1/2 LITRO - 1 LITRO)	3,00 6,00 9,00
AGLIANICO (COLORE ROSSO RUBINO TENDENTE AL VIOLA, PROFUMO INTENSO, CARATTERISTICO SAPORE ASCIUTTO) VOL 12% (QUARTO - 1/2 LITRO - 1 LITRO)	3,50 6,50 9,50
FALANGHINA (COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI CARATTERISTICHE DEL VINO: PROFUMO FRUTTATO, SAPORE MORBIDO, EQUILIBRATO) VOL.11% (QUARTO - 1/2 LITRO - 1 LITRO)	3,50 6,50 9,50

BIRRA ARTIGIANALE LA SELEZIONE DEL BIRRIFICIO IRPINO

LA SELEZIONE ALLA SPINA	0,20 cl	0,40 cl
BIRRANOVA ABBOCCATA Birra ambrata con schiuma di color avorio e di buona persistenza, con note maltate e caramellate vol: 6,50%	3,50	6,50
BIRRANOVA NOVATRIEPEL Birra dal colore giallo intenso con schiuma bianchissima e fine, note fruttate e basso livello di amaro vol: 7,00%	3,50	6,50
FIEJ UNA CHIARA Birra in stile helles si presenta di aspetto limpido con colore giallo paglierino e schiuma candida fine e persistente con delicate note di miele, vol: 5,20%	3,50	6,50
SBAM TENACE SESSION APA Colore giallo dorato chiaro.aroma di frutta bianca ed esotica. Gusto: equilibrato bilanciamento tra amaro e maltato . Vol: 4,8%	3,50	6,50
LA SELEZIONE IN BOTTIGLIA	33 cl	75 cl
UNACHIARA: BIRRIFICIO FIEJ Birra di colore paglierino non filtrata, vol: 5,2% 0,33 cl	6,00	
UNASPECIAL Birra doppio malto di colore rosso ambrato, vol: 6% 0,33 cl	5,00	
UNAFORTE birra doppio malto di colore chiaro, vol: 8,5% 0,33 cl	6,00	
UNAMBRATA: birra di aroma amaro con colore ambrato . Gusto fine ed elegante con note caramellate e maltate vol 6%. 0,33 cl	6,00	
BYKES BEER CHIARA LAGER, 5,0° vol. 00.33 CL	3,50	
BYKES ROSSA 6.5 % , 0,33 CL	3,50	



ECCELLENZE CAMPANE
Via Brin, 69 - Napoli (NA)
tel: 081 203657

PULSANTI DIGITALI CLICCABILI



Trovaci su tutte le principali piattaforme di delivery
oppure
scarica la nostra App ufficiale
"Verace Sudd by Eccellenze Campane"



Ti piace la nostra cucina?
Lascia una recensione su

