



DAL 1964

E

PIZZERIA

Benvenuto a **Zi Camillo**, un luogo incontaminato dove la condivisione si intreccia con la natura, mescolandosi in un crescendo di sapori e vivida passione per ciò che offre.

Il nostro menu è un viaggio che parte dalla tradizione abruzzese, terra ricca di tradizione e un patrimonio culturale ed enogastronomico unico e profondamente radicato, in perfetto equilibrio tra cucina e la natura nel quale è immerso. La chiave per tutto ciò, è offerta dal nostro Chef Gennaro Esposito che ricerca con sperimentazione continua e amore per la tradizione, ogni singola materia prima interpretandola nel pieno rispetto della sua origine.

Un vero e proprio continuum fra linee temporali sovrapposte: presente, passato e futuro, ognuna legato dalla medesima attrazione.

Da più di sessant'anni **Zi Camillo** porta in tavola tradizione, passione e qualità. Oggi ripartiamo con uno sguardo al futuro, ma con lo stesso amore di sempre per la buona cucina e per le cose fatte con il cuore.

Benvenuti – lasciatevi accompagnare in un viaggio tra gusto e memoria.

Antipasti

Antipasto Zi Camillo per due persone (1,3,7,8)

€ 24.

Antipasto del Contadino (1,3,7,8)

€ 9.

Battuta di scottona, midollo, lardo e tartufo nero

€ 16.

Trippa della tradizione e crostini di pane (1)

€ 9.

Tris di bruschetta dello chef (1,7)

€ 9.

Pallotte cacio e ova 4pz. (1,3,7)

€ 6.

Primi

Zuppa di ceci, castagne e granella di Tarallo aromatizzato (1,7)

€ 9.

Sagne e fagioli (1,7)

€ 8.

Ravioli di ricotta, crema di zucca e fonduta di gorgonzola (1,3,7)

€ 9.

Pappardelle al ragù di cinghiale e fonduta di montagna (1,3,7)

€ 12.

Tagliatelle porcini e tartufo (1,3,7)

€ 12.

Secondi

Polenta taragna e ragù di salsiccia e costine (1,7)

€ 12.

Costine di maiale con salsa affumicata (3,10)

€ 13.

Galletto all'erbette o speziato con patate Zi Camillo (1)

€ 13.

Baccalà in pastella e peperonata (1,4)

€ 14.

Braceria

Arrosticini fatti a mano classici minimo 10 pezzi
cadauno € 2 .

Fiorentina di scottona frollata 25/30 giorni
all'etto € 6.

Nodino di vitello
300/400 grammi € 18.

Tagliata di scottona rucola e grana (7)
300/400 grammi € 18.

Agnello di costine, spalla e coscia
€ 18.

Grigliata mista, manzo, vitello, Agnello e maiale
€ 18.

Tagliata di petto di pollo, fonduta al gorgonzola e porro fritto (1,7)
€ 16.

Lombatina di Cervo gratinata con porcini e tartufo (1,3,7)
€ 22.

Contorni

Insalata misticanza
€ 4.

Patate fresche fritte Zi Camillo (1)
€ 4.

Patate speziate (1)
€ 4.

Patate e porcini (1)
€ 6.

Peperonata
€ 5.

Verdure del giorno
€ 5.

Polenta taragna (mais e segale) e formaggi di montagna (1,7)
€ 5.

Degustazioni della tradizione

- Menù della Casa** (1,3,5,7,8) *° € 20.
- Antipasto della casa Zi Camillo
 - Primo del giorno
 - Coperto e bibite esclusi
- Menù della Casa completo** (1,3,5,7,8) *° € 35.
- Antipasto della casa Zi Camillo
 - Primo del giorno
 - Grigliata mista Zi Camillo con contorno
 - Coperto e bibite esclusi
- Menù Braceria** (1,3,5,7,8) *° € 25.
- Primo del giorno
 - Grigliata mista Zi Camillo con contorno
 - Coperto e bibite esclusi
- Menù Risto-Gastronomia Braceria**(1,3,5,7,8) *° € 30.
- Antipasto della casa Zi Camillo
 - Grigliata mista Zi Camillo con contorno
 - Coperto e bibite esclusi

Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo.

Degustazione Zi Camillo 2.0

Benvenuto dello chef



Midollo con Battuta di scottona, lardo di colonnata
e tartufo nero (1,7,8)



Zuppa di fagioli, crema di nocciole e granella di tarallo (1,7)



Pappardelle al ragù di cinghiale e fonduta di montagna
(1,3,7)



Lombatina di Cervo gratinato al sottobosco il suo ristretto
e patate e porcini (1,7)



Degustazione di dolci Zi Camillo (1,3,7,8)

€ 50.

Incluso bollicina iniziale acqua e coperto

Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo.

Per i piu piccoli

€ 8 a portata

Mozzarella in carrozza° e prosciutto crudo (1,7,3)

Ravioli, gnocchi, casarecce, tagliatelle al pomodoro (1,7,3)

Cotoletta e patatine (1,7,3)

Dolci

Caldo freddo, cioccolato, noci, mou (1,3,7,8)

€ 5.

Millefoglie, crema pasticcera e lamponi (1,3,7)

€ 6.

Il nostro cappuccino al tiramisù (1,3,7,8)

€ 4.

Cheesecake al caramello o ai frutti di bosco(1,3,7,8)

€ 5.

Gelati "cioccolato, crema, nocciola, panna" (7,3)

€ 4.

Bevande

Acqua naturale o frizzante € 1,5.

Bibite in lattina € 2,5.

Vino della casa 1/2 litro € 3.

Amari, liquori e distillati € 3.

Birra alla spina 0,2 litro € 3.

Birra alla spina 0,4 litro € 5.

Birra in bottiglia € 4. / € 6.

Caffè Passalacqua € 1,5.

PER TUTTE LE SERE

Frigitoria tra Campania e Abruzzo

- Porz. di crocche di patate n.3pz (1,3,7)° € 6.
- Porz. di mozzarella di bufala impanata n.2pz (1,3,7)° € 6.
- Porz. di olive all'Ascolana n.8pz (1,3,7)* € 6.
- Porz.di frittatine sagne e ceci n.2pz (1,3,7)° € 6.
- Porz. di polpette di melanzane n.4pz (1,3,7)° € 6.
- Porz. di arancini con piselli e cotto n.3pz (1,7)° € 6.
- Panzerotti, ricotta, provola e ventricina n 2pz. (1,7) € 6.
- Panzerotti, pomodoro e mozzarella n 2pz. (1,7) € 6.
- Porz.di pizza frita, bufalina piccole n.4pz (1,7) € 6.

Pizza

Il nostro impasto pensando al passato con un sguardo al future: Impasto digeribile e friabile con 7 farine autoctone (Segale, solina tipo 1, solina tipo 2, solina integrale, kamut, Senatore Cappelli e di Grano Saraceno) lievito madre e una lunga lievitazione

Le Classiche

- Margherita pomodoro, mozzarella d'Agerola e basilico (1,7) € 6.
- Marinara d'Abruzzo pomodoro, aglio rosso e origano (1,,7) € 5.
- 4 formaggi, mozzarella, pecorino, provola e gorgonzola (1,7) € 7.
- Diavola, pomodoro, mozzarella d'Agerola e ventricina (1,7) € 7.
- Bufalina, mozzarella di bufala, basilico e pomodoro (1,7) € 8.
- Salsiccia e Patate, provola affumicata (1,7) € 9.
- Capricciosa pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, olive e funghi (1,7) € 9.
- Wurstel e Patatine mozzarella d'Agerola (1,7) € 8.
- 4 stagioni pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, olive e funghi (1,7) € 9.

Le Speciali

- **Gricia** mozzarella, pecorino, pepe e guanciale (1,7) €10.
- **Amatriciana** ragù di pomodoro, mozzarella e guanciale (1,7) €12.
- **Crema di Zucca**, mozzarella d'Agerola , pecorino e guanciale (1,7) €12.
- **Porcini e Tartufo** in crema e mozzarella d'Agerola (1,7) €12.
- **Friarielli e salsiccia**, provola (1,7) €12.
- **Zi Camillo** baccalà*, peperone crusco, pomodorini infornati (1,7) €14.

Il Panuozzo per 2 persone

- **Polpette** al ragù, provola di bufala e pecorino (1,7,3) €22.
- **Prosciutto crudo** Mozzarella di bufala e rucola (1,7) €24.
- **Pancetta**, provola di bufala e funghi porcini e pomodorini confit (1,7) €22.
- **Porchetta**, provola e patatine fritte (1,7) €20.

Le Focacce Farcite gourmet

- **Battuta di manzo**, nocciole, rucola e burrata (1,7,8) €16.
- **Prosciutto iberico**, pomodorini infornati, basilico e scamorza (1,7) €16.
- **Speck d'anatra**, cipolla di tropea, burrata e rucola (1,7). €18.

AGGIUNTE DI INGREDIENTI POSSONO ESSERE ADDEBITATI DA 2€ A 4€

coperto e pane € 2,5

***Prodotti congelati. ° Prodotti abbattuti da noi**

~ ~ ~ Grazie per averci scelto ~ ~ ~

AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE

Materie prime

Alcuni piatti e/o ingredienti sono preparati con materia prima abbattuta e/o congelata all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni. Per consultare il registro degli allergeni, i nostri ospiti sono pregati di rivolgersi al personale di sala

Allergeni: Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni. Le portate sono segnalate con la numerazione della tabella degli allergeni europea che può essere visionata tramite internet oppure richiesta al personale di sala

UE 1169/11.

Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito.