



# ARISTOCAMPO



---

# MENU

---



*Si avvisa la nostra clientela che nelle preparazioni possono essere presenti allergeni,  
pertanto si invitano i soggetti con allergie o con intolleranze alimentari  
a rivolgersi al nostro personale per eventuali chiarimenti.*

# GASTRONOMIA

## BRUSCHETTE

<b>ARICCIA</b> <i>Bruschetta con porchetta di Ariccìa con mostarda al miele</i>	€ 4	<b>CANTABRICO</b> <i>Stracciatella, pomodoro ed alicè del mar cantabrico</i>	€ 5
<b>MORTAZZA</b> <i>Mortadella, stracciatella e pesto</i>	€ 4	<b>LA BOTTARGA</b> <i>Con burrata di Andria, bottarga e pomodorini</i>	€ 5
<b>RIVISITATA</b> <i>Bruschetta con stracciatella e pomodorini ed olio EVO</i>	€ 4	<b>MIX ARISTOCAMPO</b> <i>ci penso io...</i>	€ 5

## TAGLIERI

<b>BUFALA E CULACCIA</b> <i>Piatto mozzarella di bufala e culaccìa</i>	€ 9	<b>I PROSCIUTTI</b> <i>Selezione di prosciutti crudi di alta norcineria, serviti con burrata di Andria e crostini di pane</i>	€ 10
<b>I SALUMI</b> <i>Misto di salumi serviti con mozzarella di bufala</i>	€ 10	<b>LA BUFALA</b> <i>Un tris di formaggio fresco: Una burrata di Andria, una bufala, ricotta di bufala</i>	€ 12
<b>I FORMAGGI</b> <i>Selezione di formaggi a pasta morbida, semi stagionati e stagionati, serviti con miele e confettura</i>	€ 10	<b>TAGLIERE ARISTOCAMPO</b> <i>Selezione di salumi, formaggi e sott'olii con miele e confettura</i>	€ 16

"il prodotto subisce un processo di abbattimento di temperatura a -20°"

# GASTRONOMIA

## GLI INVOLTINI

**ARISTA DI MAIALE** € 9  
*3 pezzi da 30g - Prosciutto crudo, mozzarella, salvia, pangrattato*  
*3 pezzi da 30g - Funghi porcini, aglio, prezzemolo, scamorza affumicata, pangrattato*

**PESCE SPADA** € 10  
*3 pezzi da 30g - Caciocavallo, arancio, pinoli, pangrattato*  
*3 pezzi da 30g - Pecorino, origano, capperi, olive, pomodoro, pangrattato*

**TONNO** € 12  
*4 pezzi da 50g - Patate, capperi, pomodori secchi, pangrattato*

**SALMONE** € 12  
*4 pezzi da 50g - Zucchine, philadelphia, finocchio, pangrattato*

**GAMBERONI** € 14  
*4 pezzi da 50g - Parmigiano, pinoli, aglio, prezzemolo, timo, pangrattato*

## PATATE AL CARTOCCIO

**BURRO E SALE** € 3  
**ALLA GRICIA** € 4  
**GUANCIALE E CIPOLLA SALTATA** € 4  
**BESCIAMELLA E MORTADELLA** € 4

## PATATE AL FORNO

**CACIO E PEPE** € 4  
**FONDUTA** € 4  
**J'NDUIATA** € 5  
**TARTUFATA** € 6

## IL POLLO

**ALETTE BBQ** € 6  
**COTOLETTA** € 6  
**STRACCETTI PANATI** € 6  
**SPIEDINI BBQ** € 6

"il prodotto subisce un processo di abbattimento di temperatura a -20°"

# GASTRONOMIA

## LE POLPETTE

<b>POLPETTE AL SUGO</b> <i>Pomodoro, olio EVO, basilico</i>	€ 8	<b>POLPETTE CON SALSA AI FUNGHI E TARTUFO</b> <i>Crema a base di funghi champignons macinata finemente, arricchita con tartufo nero</i>	€ 12
<b>POLPETTE CON CREMA DI PECORINO</b> <i>Crema realizzata con pecorino stagionato</i>	€ 9		
<b>POLPETTE CON CREMA DI FUNGHI CHIODINI</b> <i>Crema realizzata con fungo coltivato, famigliola gialla, trifolato</i>	€ 10	<b>POLPETTE CON FUNGHI PORCINI</b> <i>Con funghi porcini trifolati</i>	€ 14

## LE BURRATE

<b>BURRATA VEGETARIANA</b> <i>Burrata di andria servita con mix di verdure grigliate</i>	€ 9	<b>BURRATA E ALICI</b> <i>Burrata di Andria servita con alice del Mar Cantabrico</i>	€ 10
<b>BURRATA E MORTAZZA</b> <i>Burrata di Andria servita con mix di mortadelle</i>	€ 10	<b>BURRATA E SALMONE</b> <i>Burrata di Andria servita con salmone affumicato e valeriana</i>	€ 12

## I TOMINI

<b>TOMINO ROMANESCO</b> <i>Formaggio fuso con guanciale e salsa al tartufo</i>	€ 5	<b>TOMINO TIROLESE</b> <i>Formaggio fuso con radicchio e speck</i>	€ 5
<b>TOMINO SPECIALE</b> <i>Formaggio fuso con noci e miele</i>	€ 5	<b>TOMINO VEGETARIANO</b> <i>Formaggio fuso con melanzane grigliate e salsa al basilico</i>	€ 5

"il prodotto subisce un processo di abbattimento di temperatura a -20°"

# GASTRONOMIA

## LA SPECIALITA' DI ARISTOCAMPO

<b>PROSCIUTTO E MELONE</b>	€ 8
<i>Prosciutto di parma stagionato 8 mese e melone</i>	
<b>COTTO ALLA BRACE</b>	€ 9
<i>Spalla cotta alla brace IGP servito con verdure grigliate</i>	
<b>IL TACCHINO</b>	€ 9
<i>Petto di tacchino arrosto servito con ricotta di bufala e olive taggiasche</i>	

## INSALATE

<b>CAPRESE</b>	€ 6
<i>Pomodoro spaccato e mozzarella di bufala</i>	
<b>CAESAR</b>	€ 7
<i>Latuga, petto di pollo, parmigiano, crostini di pane, salsa caesar</i>	
<b>SALMONE</b>	€ 7
<i>Insalata mista, salmone affumicato, pomodorini, stracciatella, crostini di pane</i>	
<b>TONNO</b>	€ 7
<i>Insalata mista, tonno, olive, mais, pomodorini, crostini di pane</i>	

## CONTORNI

<b>CICORIA</b>	€ 4	<b>BROCCOLI</b>	€ 4
<b>PATATE AL FORNO</b>	€ 4	<b>INSALATA MISTA</b>	€ 4
<b>VERDURE GRIGLIATE</b>	€ 4	<b>FAGIOLINI</b>	€ 4

"il prodotto subisce un processo di abbattimento di temperatura a -20°"

# GASTRONOMIA

## PANINI ARISTOCAMPO

### LE CIABATTE

**TALENTI** € 5

*Prosciutto crudo, mozzarella di bufala e pomodoro*

**FLAMINIO** € 5

*Mortazza, stracciatella, glassa di aceto balsamico*

**BUFALOTTA** € 5

*Speck, salsa al tartufo, stracciatella*

**TUFELLO** € 6

*Salsiccia, cicoria, provola affumicata*

**OSTIA LEVANTE** € 6

*Salmon e affumicato, stracciatella, erba cipollina, insalata*

### I BURGER DI ARISTOCAMPO

**ARISTO BURGER** € 6

*Hamburger 220g, guanciale, provola affumicata, insalata, pomodoro*

**TOMY BURGER** € 7

*Hamburger 220g, tomino, guanciale, salsa al tartufo, insalata*

**'NDUJA BURGER** € 7

*Hamburger 220g, salsa 'nduja, cicoria ripassata, rosti di patate, provola affumicata*

**BUFALERO BURGER** € 7

*Hamburger 220g, mozzarella di bufala, zucchine grigliate, insalata, pomodoro confit*

**SPICY BURGER** € 7

*Hamburger 220g, guanciale, rosti di patate, provola affumicata, salsa algerienne*

**ROMANO BURGER** € 7

*Hamburger 220g, zucchine e melanzane grigliate e crema di cacio e pepe*

**THE CHAMP BURGER** € 12

*doppio hamburger, doppia provola, doppio guanciale, rosti di patate, salsa bbq, insalata*

**Le salse sono comprese il prezzo:**

*salsa smoked biconnais - salsa algerienne - salsa pepper ranch*

ogni aggiunta fuori menu ha il costo di 50 centesimi

# GASTRONOMIA

• MENUFIT €9 •

*( nel prezzo è compresa l'acqua )*

## CARBOIDRATI + PROTEINE + VERDURE A SCELTA

### CARBOIDRATI

*Riso bianco - riso nero  
( a secondo del giorno )*

### PROTEINE

*Pollo - tonno - macinato di manzo - salmone  
( a secondo del giorno )*

### VERDURE

*a scelta tra i contorni del menu*

**IL PIATTO VIENE FATTO AL PESO SECONDO L'ESIGENZA DEL CLIENTE CON:**

*Max 100/120g di carboidrati - Max 200g di proteine - Max due tipi verdure*

*Chiedi al cameriere per scoprire i piatti del giorno!*

### DOLCI

TIRAMISÙ	€ 5	SBRICIOLATA DI GENTILINI	€ 5
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	€ 5	CANNOLO SCOMPOSTO	€ 5
CHEESECAKE ALLA NUTELLA	€ 5	FRUTTA DI STAGIONE	€ 5

*"il prodotto subisce un processo di abbattimento di temperatura a -20°"*

# BIRRE

## BIRRE ALLA SPINA

<b>STELLA ARTOIS - 40CL</b>	€ 6
<i>Biondo oro - Belgio - 5,2%vol - Pils</i>	
<b>LEFFE 9 - 33CL</b>	€ 6
<i>Rosso ramato scuro - Belgio - 9%vol - Belgian strong ale</i>	
<b>FRANZISKANER - 50CL</b>	€ 6
<i>Chiara opalescente - Germania - 5%vol - Weisse</i>	
<b>BIRRA DELLA SETTIMANA</b>	€ 6
<i>chiedi al cameriere</i>	

## BIRRE IN BOTTIGLIA CLASSICHE

<b>ICHNUSA NON FILTRATA</b>	€ 4	<b>MENABREA</b>	€ 3
<b>TENNENT'S SUPER</b>	€ 3,5	<b>BECK'S</b>	€ 3
<b>CORONA</b>	€ 3,5	<b>HEINEKEN</b>	€ 3

## BIRRA ARTIGIANALE

<b>LA CHOUFFE BLOND</b>	€ 6
<b>PUNK IPA</b>	€ 6
<b>LISA</b>	€ 6
<b>MY ANTONIA</b>	€ 6

## LIQUORI

AMARO DEL CAPO	€ 4	LIMONCELLO	€ 4
AMARO MONTENEGRO	€ 4	ANIMA NERA	€ 4
JÄGERMEISTER	€ 4	FERNET BRANCA	€ 4
SAMBUCA MOLINARI	€ 4	BAILEYS	€ 4

## GRAPPE

### DISTILLERIA FRANCOLI

GRAPPA DI VESPOLI E NEBBIOLO BIANCA	€ 4
<i>Fine, intensa, elegante</i>	
GRAPPA DI MOSCATO E BRACHETTO BIANCA	€ 4
<i>Aromatica, floreale, agrumata</i>	
GRAPPA DI ERBALUCE BIANCA	€ 4
<i>Vellutata, floreale</i>	
GRAPPA DI NEBBIOLO BARRIQUE	€ 4
<i>Strutturata, fragrante, vanigliata</i>	
GRAPPA DI MOSCATO E BRACHETTO RISERVA BARRIQUE	€ 5
<i>Aromatica, speziata, balsamica</i>	
GRAPPA DI NEBBIOLO DI BAROLO RISERVA BARRIQUE	€ 6
<i>Raffinata, avvolgente, intensa</i>	

## ANALCOLICI e SUCCHI

ACQUA TONICA	€ 2	SUCCO ACE	€ 2
LIMONATA	€ 2	SUCCO DI PESCA	€ 2
THE ( PESCA /LIMONE )	€ 2	SUCCO DI MIRTILLO	€ 2

## BIBITE

SPREMUTA DI ARANCIA	€ 3	COCA COLA/ZERO VETRO	€ 2
CRODINO	€ 3	COCA COLA/ZERO LATTINA	€ 1,5
APEROL SODA	€ 3	SPRITE	€ 2
SNACK	€ 1,5	FANTA	€ 2
RED BULL	€ 2,5	ACQUA NATURALE/FRIZZANTE	€ 1

## IL BAR

CAFFÈ	€ 1
DECAFFEINATO	€ 1,2
CAPPUCCINO	€ 1,2
LATTE MACCHIATO	€ 1,2
CAFFÈ LATTE	€ 1,2
CAFFÈ SHAKERATO	€ 2
CAFFÈ CORRETTO	€ 1,5
CREMA DI CAFFÈ	€ 2
CAFFÈ MAROCCHINO	€ 1,5
CAFFÈ D'ORZO	€ 1,5
GINSENG	€ 1,5
CAFFÈ SPECIALE	€ 1,5
LIEVETI	€ 1



# ARISTOCAMPO

---

VIA DELLA BUFALOTTA, 258/260  
TELEFONO +39 06 8713 6227  
CELL. 388 7950175

---



ARISTOCAMPOTALENTI@GMAIL.COM  
ARISTOCAMPOTALENTI