



 **KATAKRI** 

VOLUME NUMERO

8^{1/2}





Slow Food®



Alleanza Slow Food dei Cuochi

I cuochi si impegnano a indicare nei menù i nomi dei produttori dai quali si riforniscono, per dare rilievo e visibilità al loro lavoro. I cuochi dell'Alleanza viaggiano, si incontrano, partecipano a eventi, cucinano insieme.



Presidio Slow Food®

I Presidi Slow Food sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.



L'Arca del Gusto viaggia per il mondo e raccoglie i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta.

☞ KATAKRI ☜

VOLUME NUMERO OTTO ¹/₂

PRODUTTORI

Cipolla di Alife

La Cannavina di Antonietta di Fabio Gagliardo
Strada Provinciale 331 Alife - CE

Oliva Caiazzana

Azienda Agricola "La sbeccatrice"
di Barbara Domenico Villa Santa Croce, Piana Di Monte Verna - CE

Olio extravergine di oliva Koinè tonda del Matese

Benedetta Cipriano

Cipolla rossa di Acquaviva

Azienda agricola Iannone Anna
Via Annunziata 31 Acquaviva di Fonti - Ba

Antichi Pomodori di Napoli

Cooperativa Agricola Dani Coop
Via Ingegno zona Pip Sarno - SA

Alici di Menaica

Di Donatella Marino
Via stazione vecchia 3 Marina di Pisciotta - SA

Asprinio D'Aversa Doc

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrate in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

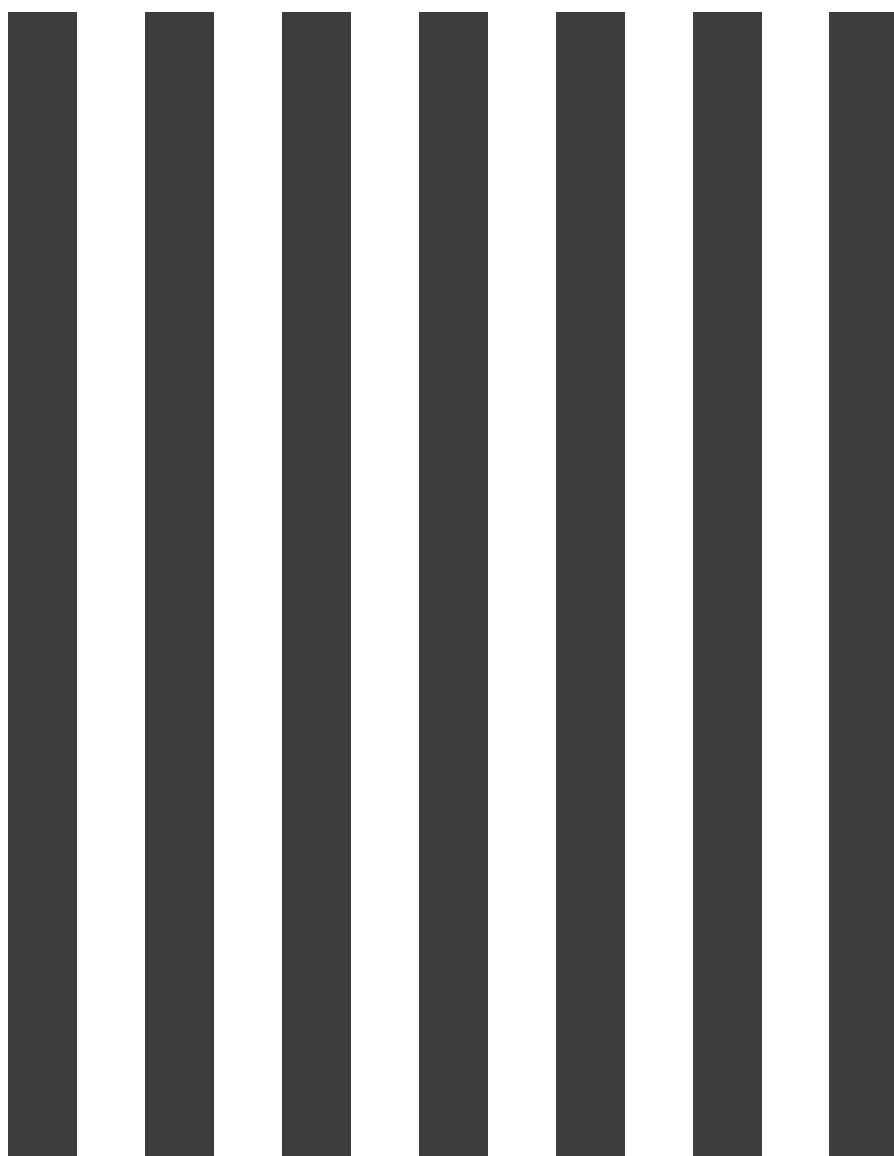
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
(grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut)
Crostacei e prodotti a base di crostacei
Uova e prodotti a base di uova
Pesce e prodotti a base di pesce
Arachidi e prodotti a base di arachidi
Soia e prodotti a base di soia
latte e prodotti a base di latte
Frutta a guscio e loro prodotti
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù,
di peccai, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
Sedano e prodotti a base di sedano
Senape e prodotti a base di senape
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Solfiti in concentrazione superiori a 10mg/Kg
Lupini e prodotti a base di lupini
Molluschi e prodotti a base di molluschi

Coperto 2 euro

* In assenza di reperimento del prodotto fresco avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati



INCOMINCIAMO



Bruschetta al pomodoro	3 euro
Bruschetta mozzarella di bufala e acciughe di Menaica 🌻	5 euro
Bruschette al tartufo ed OLIO EVO Koinè 🌻	5 euro
Bruschette al tartufo del Matese e provola Affumicata	5 euro
Bruschette miste	6 euro
Bocconcini di pasta con pesto pomodorini e mozzarella di bufala	5 euro
Frisella con pomodorini gialli, rossi, alici, insalatine e fior di latte	6 euro
Fritto*	5 euro

 **KATAKRI** 

Tagliere di salumi	13 euro
Fonduta di caciocavallo, con patate e tartufo	13 euro
Seppia grigliata, zuppetta di datterino giallo e tarallo	13 euro
Polpo Grigliato con patate e pomodori	13 euro

ANTIPASTI





PRIMI

Genovese BBQ	10 euro
Violette con crema di formaggio e pancetta disidratata*	10 euro
Pasta patate provola e crudo di gamberi	15 euro
Panciotti con cappesante	15 euro
Pasta ai pomodori	10 euro

CREA IL TUO RISOTTO

aggiungi al risotto base gli ingredienti che desideri

Gorgonzola, pancetta, birra, pecorino, provola, menta e limone	1,5 euro
Salsiccia, gamberi, porcini, scampi, calamari, noci, salmone, fiori eduli	2 euro
Tartufo fresco del Matese, Zafferano	3 euro
Riso Carnaroli	4 euro



SECONDI

Tagliata di Marchigiana Igp

Rucola, pomodorini,
scaglie di parmigiano e salsa all'aceto balsamico

4 euro l'etto

Porcini e tartufo del Matese

5 euro l'etto

Radicchio e gorgonzola

5 euro l'etto

Pancetta di maialino cotto a bassa
temperatura con crema di patate, porcini e riduzione di Aglianico

13 euro

Vaso cottura di mare

15 euro

Grigliata di pesce

15 euro

Tagliata di pesce spada 400gr

13 euro

INSALATE

Insalata regina

Rucola e scaglie di parmigiano

8 euro

Insalata colorata

Lattughino, rucola, radicchio, olive caiazzane, 🥗
carote, pomodorini, acciughe di Menaica 🥗 e mozzarella

8 euro

Insalata ricca

Lattughino, rucola, radicchio, mais, olive caiazzane, 🥗
pomodorini, carote, tonno e provola affumicata

8 euro

CONTORNI

Patatine fritte steckhouse 3 euro

DEGUSTAZIONI

Degustazione di formaggi con confetture e miele

Degustazione di 3 formaggi

5 euro

Degustazione di 5 formaggi

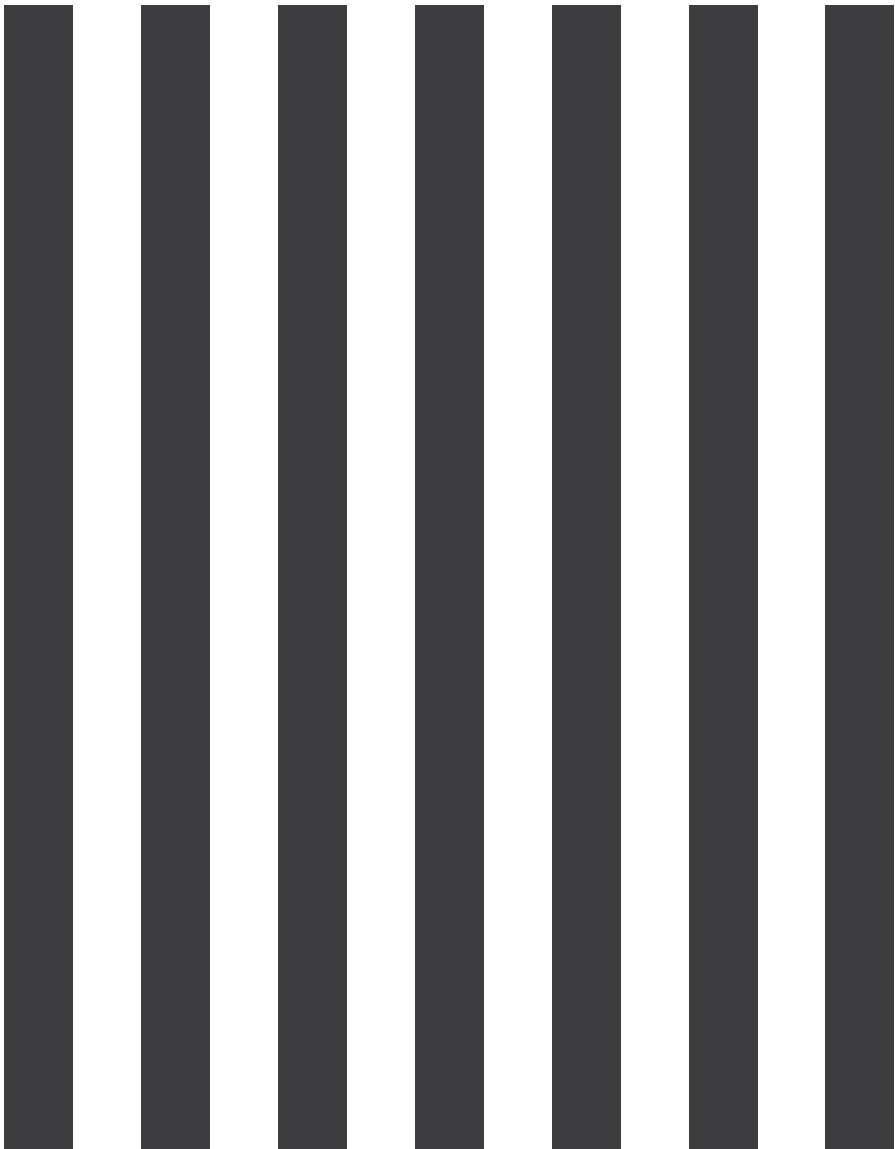
7 euro

Degustazione di 8 formaggi

10 euro



PIZZE



Napoletana	4 euro
San Marzano Dop, origano, aglio	
Marinara 	4 euro
San Marzano Dop, acciughe di Menaica, capperi, aglio rosso di Nubia	
Margherita	4 euro
San Marzano Dop, mozzarella, basilico	
Margherita con Bufala	6 euro
San Marzano Dop, mozzarella di bufala Dop, basilico	
Capricciosa 	6 euro
Pelato San Marzano, cotto, funghi champignon, olive Caiazzane, carciofi	
Diavola	6 euro
pomodoro, mozzarella, salame piccante	
Quattro formaggi	6 euro
emmenthal, mozzarella, grana, gorgonzola	
Ortolana	6,5 euro
verdure grigliate	
Frida 	6 euro
crema di patate , mozzarella cipolle di Alife e origano	

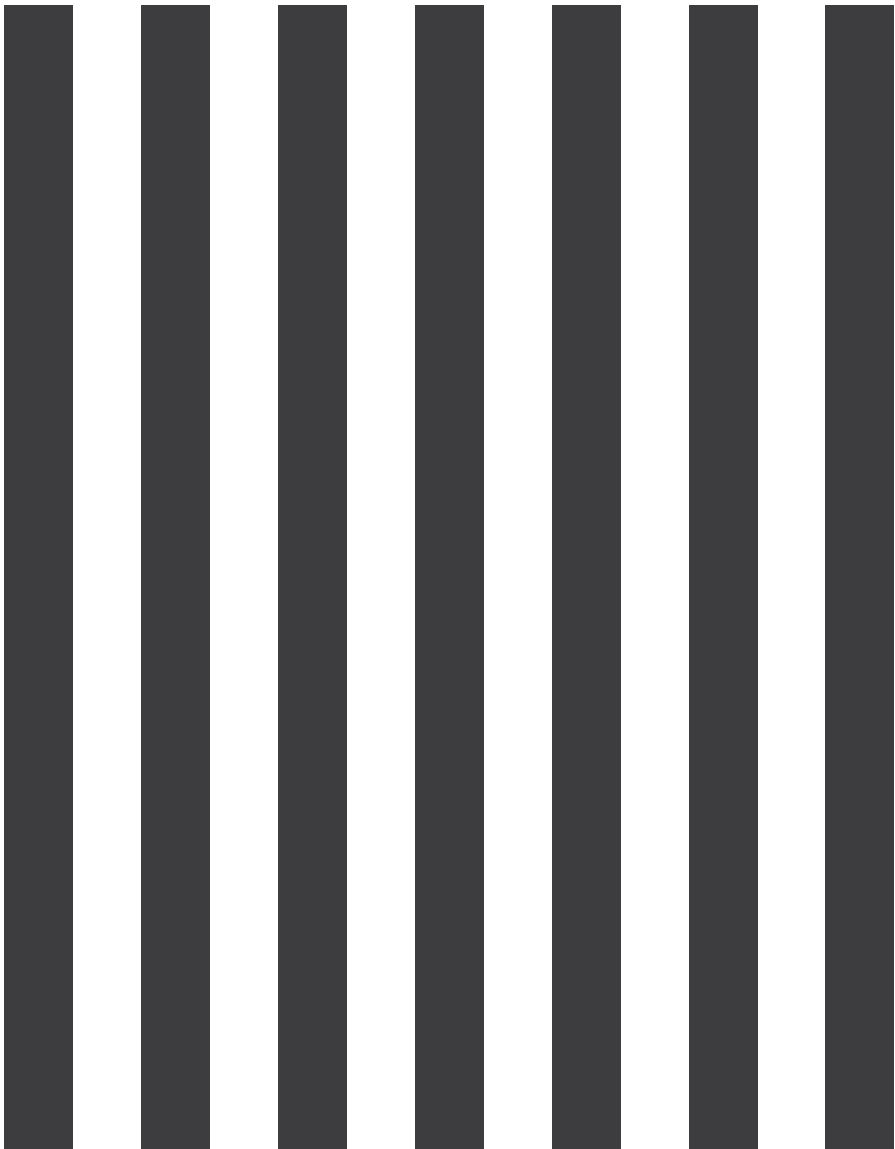
Le Corbusier	7 euro
patate schiacciate, salsiccia fresca, mozzarella e porcini	
Cracco	6 euro
pomodoro, mozzarella, tonno e gorgonzola	
Allevi	6 euro
mozzarella, radicchio e gorgonzola	
Lollobrigida	6 euro
mozzarella, provola, speck e pomodorini del piennolo	
Allen	7 euro
mozzarella, broccoli e salsiccia	
Katakri	8 euro
bordo ripieno con provola e speck, mozzarella salsiccia e porcini	
Versace	8 euro
pomodorini, mozzarella, rucola, grana e crudo	

PIZZE





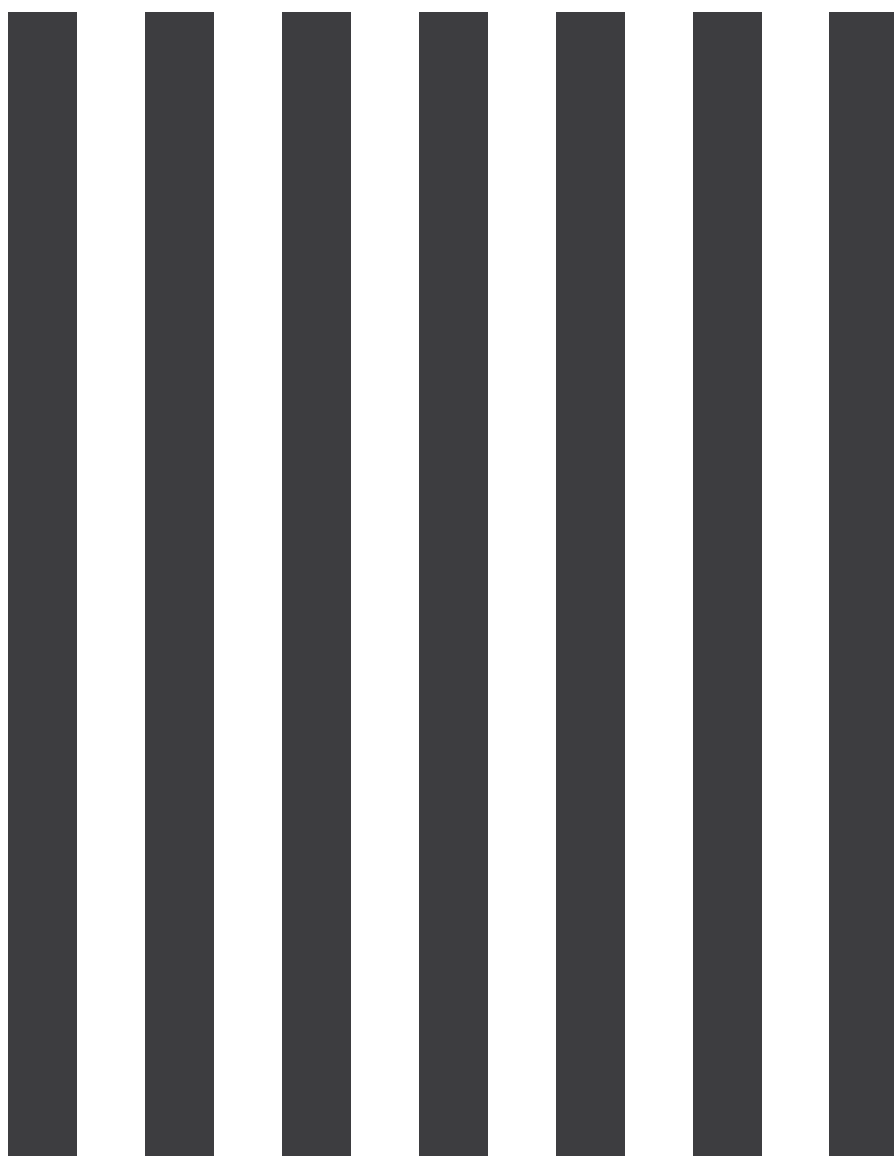
FOCACCE



Cacio e Pepe crema di formaggio, pepe e bacon disidratato	8 euro
Nerano mozzarella di bufala, pomodorini gialli e rossi zucchine, pecorino e pep	8 euro
Mortadella Crema di pistacchio, Mortadella IGP, ricotta di bufala DOP e limone	8 euro
Patrimonio Matese Capocollo, tartufo nero del Matese e noci Patrimonio Matese e crema al gorgonzola	8 euro
Finocchiona Ricotta di bufala DOP, trito di tartufo nero del Matese Patrimonio Matese e finocchiona	8 euro
Fiocco di prosciutto Fioco di prosciutto, rucola, e Grana Padano	10 euro
Nutella	8 euro



CARTA DEI VINI



BIANCHI

Friuli

Muller Thurgau Frizzante Ca' Bolani 16€

Trentino

Gewnrtraminer Doc Concilio 16€

Chardonnay Cantina di Ora DOC 13€

Molise

Passerina Aquila Roveri Igp 16€

Pecorino Aquila Roveri Igp 16€

Campania

Falanghina - Guerriero Igt - Il Poggio 8€

Falanghina Vigne del Duca IGP 8€

Falanghina 100% Del sannio Dop - Cantina del taburno 13€

Coda di volpe Amineo 100% igp Cantina del Taburno 15€

Macère BIO Falanghina del Sannio Dop Torre Pagus 13€

Vellardino Igp Torre Pagus 10€

Biancolella Doc Casa D'Ambra 16€

Ocone Bozzovich Bianco IGT 13€

Greco di tufo Cutizzi Docg Feudi San Gregorio 18€

Fiano d'Avellino Pietracalda Docg bio Feudi San Gregorio 18€

Fiano d'Avellino Docg Ciro Picariello 18€

Faliaa Falanghina igp Torre del Pagus 8€

Falanghina del Taburno Dop Torre del Pagus 12€

BIANCHI

Sicilia

Anthilia DOC Donnafugata 16€

La fuga Chardonnay Doc Donnafugata 16€

Lighea Zibibbo igp Donnafugata 16€

Urra di Mare Mandrarossa 18€

ROSE'

Molise

Molì Rosato Di Majo IGT 12€

Campania

Lacrima rosa igp 2013 Mastroberardino 16€

Puglia

Five roses 69 anniversario igt 2012 Leone de castris 16€

Abruzzo

Cerasuolo Aquila Roveri DOP 16€

ROSSI

Veneto

Merlot igp Serena 12€

Amarone di Valpolicella Zenato 50€

Amarone di Valpolicella DOCG Cantine di ora 32€

Ripassa Valpolicella Zenato 30€

Valpolicella DOC Zenato 20€

Toscana

Chianti Santa Cristina Igp Antinori 16€

Chianti Riserva Rufina Nipozzano Docg 25€

Rosso Montalcino Campo ai sassi Doc 25€

Brunello di Montalcino Poggiocaro 40€

Chianti Castiglione docg Frescobaldi 18€

Morellino di Scansano DOCG 18€

Abruzzo

Montepulciano Aquile Roveri DOP 16€

Molise

Trinità Montepulciano De' Cordano DOC 26€

Sangiovese Di Majo Norante Igt 12€

Campania

Aglianico Guerriero IGT Il Poggio 8€

Kaianero 12€

Aglianico 100% Fidelis Doc Cantine del tamburo 13€

Ocone Bozzovich rosso IGT 13€

Gragnano Dop Cantine Federiciane 14€

Piedirosso Federiciane Docg Campi Flegrei 15€

Moio 57 Cantine Moio 16€

Per'e palummo Doc Casa d'ambra 16€

Taurasi DOCG 2008 Feudi San Gregorio 26€

Pisus Aglianico Dop vol Torre del Pagus 12€

Mainardi Torre Pagus Aglianico del Taburno DOCG Riserva 38€

Taburno DOC Aglianico Torre Pagus DOC 15€

Impeto Aglianico Dop Torre del Pagus 20€

AALIA igp torre del Pagus 8€

Aglianico igp Vigne del Duca 8€

ROSSI

Campania

Aglianico Luongo 10€

Vianova Barbera BIO Igp Beneventano 12€

Taurasi Radici Matroberardino DOCG 35€

Pallagrello Nero Igp Terre dell'angelo 22€

Pallagrello Nero terre del Volturno igp Luongo 15€

Origini Solopaca Classico Rosso Cantina Solopaca DOP 17€

Monte Caruso Telaro Galluccio Rosso DOC 15€

Aramundi Galluccio Rosso Riserva Telaro DOC 23€

Caliverno Telaro Roccamonfina Rosso Igt 23€

Puglia

Negramaro Salento Il Pumo Cantine San Marzano IGP 13€

Primitivo del Salento Il Pumo Cantine San Marzano IGP 13€

Sicilia

Nero D'Avola Baglio 9€

Syrah Baglio 9€

Nero D'Avola Mandrarossa 12€

Nero davola igt Branciforti dei Bordonero 13€

Sedara IGT Donnafugata 16€

Lumera Donna Fugata 16€

Sheraze Donna Fugata 16€

Sardegna

Salana Cannonau di Sardegna Vigneti Zanatta 13€

PASSITI

Campania

Lacrime di luna Falanghina Igp del Beneventano 3€

Sicilia

Ambar Moscato di Sicilia igp 15,5% vol Florio 2,5€

Kabir Moscato di Pantelleria Dop Donnafugata 3€

Ben rye Passito di Pantelleria DOC Donnafugata 5€

SPUMANTI

Le couvé Dolce Rocca dei forti 12€

Extra dry Gran Couvè Metodo charmat Terra Serena 14€

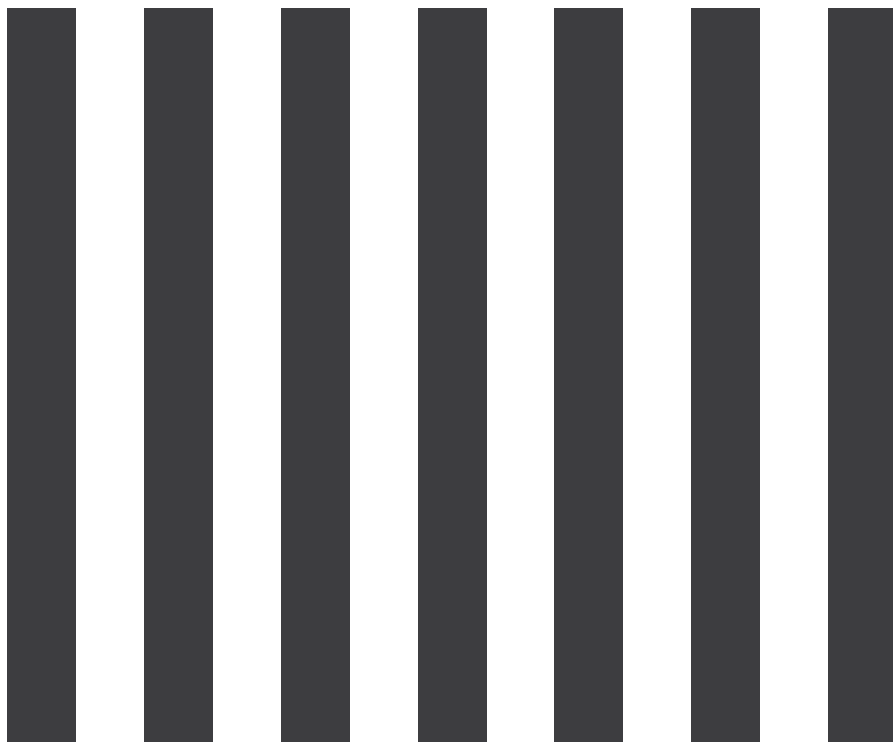
Bacio della Luna Blanc de Blanc 14€

Asprinio spumante brut I Borboni 16€

Asprinio 12€

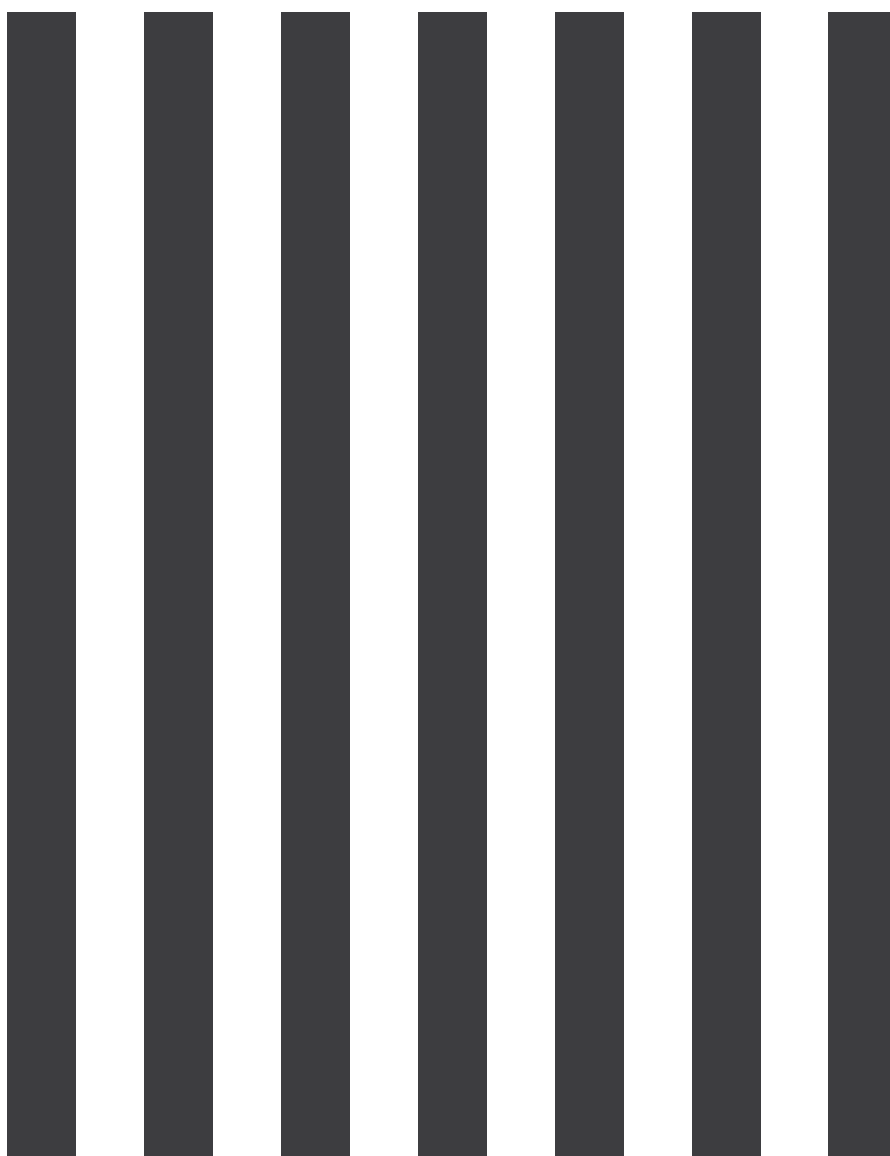
Berlucchi 61 franciacorta DOCG Guido Berlucchi 22€

Ferrari Maximum Brut - DOC 2017 Ferrari 23€





BERE



BIRRE

alla spina

HEINEKEN 5% VOL

30 cl 3 euro

HEINEKEN 5% VOL

50 cl 4 euro

in bottiglia

PERONI ROSSA GRAN RISERVA 5,2% VOL

50 cl 4,5 euro

BIRRA MORETTI GRANI ANTICHI

75 cl 8 euro

BIRRA MORETTI GRAN CRU

75 cl 8 euro

BIRRA MORETTI LUNGA MATURAZIONE

75 cl 8 euro

artigianale

10 euro

BIRRA ERBANINA MISSUJA

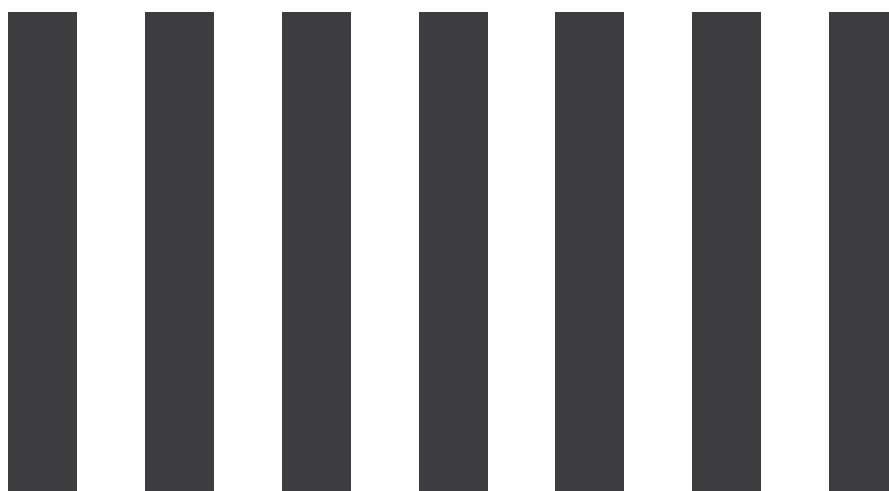
50 cl 6 euro

BIRRA ERBANINA LAMIE

50 cl 6 euro

JBIRRA ERBANINA ANUA

50 cl 6 euro



BIBITE

ACQUA LETE	75 cl	1,5 euro
ACQUA PRATA	75 cl	1,5 euro
ACQUA FERRARELLE	75 cl	1,5 euro
ACQUA NATIA	75 cl	1,5 euro
ACQUA PANNA	75 cl	2 euro
ACQUA SAN PELLEGRINO	75 cl	2 euro
FANTA	33 cl	2,5 euro
FANTA	1 lt	4 euro
COCA COLA	33 cl	2,5 euro
COCA-COLA	1 lt	4 euro
CAFFÈ		1 euro
CAFFÈ DECAFFEINATO		1 euro

DISTILLATI

PUNT E MES	2,5 euro
JAGERMAISTER	2,5 euro
AVERNA	2,5 euro
LUCANO	2,5 euro
BRAULIO	2,5 euro
MIRTO DI SARDEGNA ZEDDA PIRAS	2,5 euro
AMARO DEL CAPO	2,5 euro
MONTENEGRO	3 euro
IL LUPPOLO	3 euro
Distillati Petrone	
AMARE' / GUAPPA / FALERNUM	3 euro
DISTILLATI SAL DE RISO	3 euro

GRAPPE

GRAPPA D'IMPETO TORRE PAGUS	2,5 euro
GRAPPA D'INSOMNIA TORRE PAGUS	2,5 euro
GRAPPA RISERVA TORRE PAGUS	3 euro
LA TRENTINA TRADIZIONALE MARZADRO	2,5 euro
LA TRENTINA GRAPPA MORBIDA MARZADRO	2,5 euro
BARRICATA 903	2,5 euro
FRATTINA CHARDONNAY	2,5 euro
METAXA HONEY SHOT	2,5 euro
STRAVECCHIA LE DIC'OTTO LUNE	3 euro
CAVALLINA BIANCA STRAVECCHIA ZANIN	3,5 euro
VILLA PRATO BERTA	3,5 euro

RUM

J. WRAY SILVER RUM	3 euro
PAMPERÒ ANNIVERSARIO VENEZUELA	3 euro
APPLETON ESTATE JAMAICA	3 euro
MATUSALEMME GRAN RISERVA CUBA	5 euro

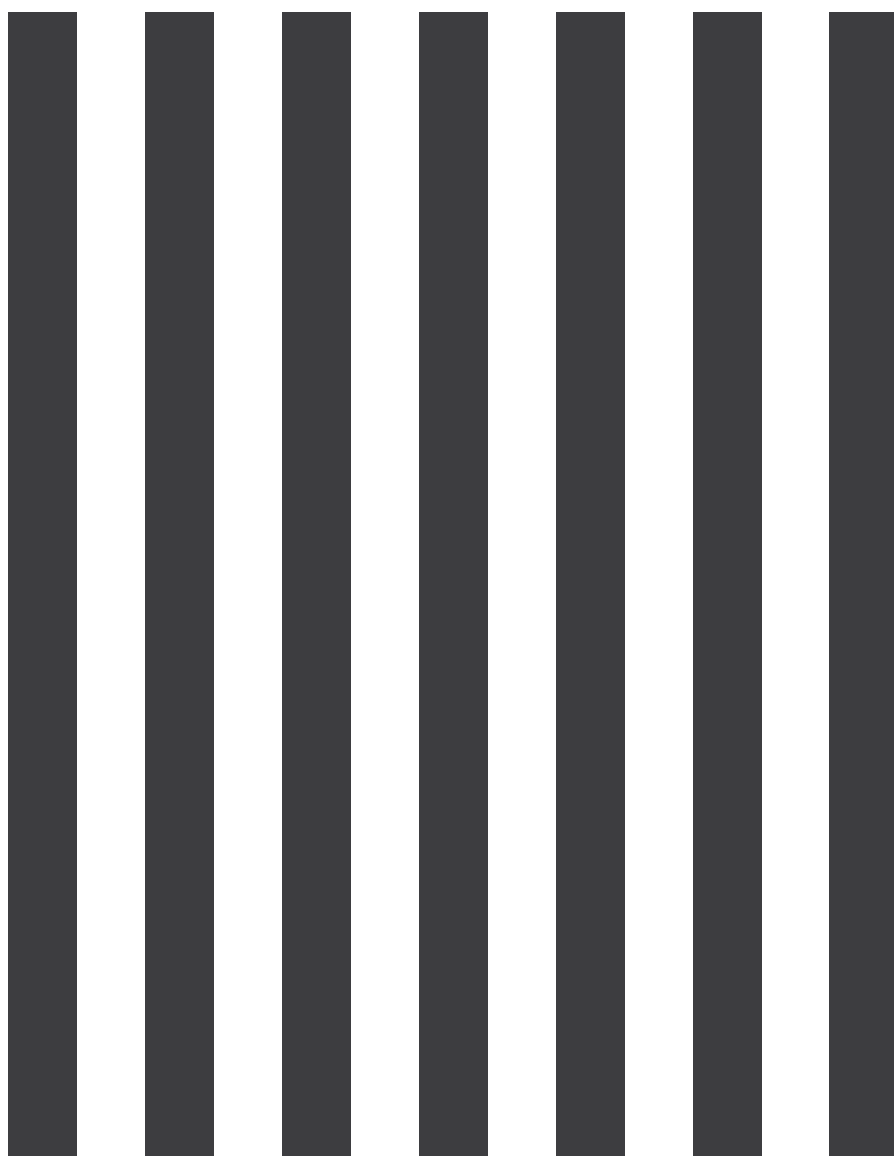
DEGUSTAZIONE RUM, CIOCCOLATO E TABACCO

J.WRAY SILVER CIOCCOLATO FONDENTE E SIGARO	5 euro
PAMPERO ANNIVERSARIO CIOCCOLATO FONDENTE E SIGARO	7 euro
MATUSALEMME (15 ANNI RISERVA) CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE E SIGARI	10 euro

DEGUSTAZIONE RUM&GORGONZOLA	5 euro
--	--------



CARTA DELL' OLIO



Antico Podere Matesino

Osco

Sinfonia

Il corridore

Principe Pignatelli

Molise D.O.P.

Monovarietale

Classico

Olio al Peperoncino

Koinè

Tonda Del Matese

Via Vincenzo Di Matteo
PIEDIMONTE MATESE
327 44 21 684

katakri.it
info@katakri.it



Allianza Slow Food
dei Cuochi