



ME NO

vol VII



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.



ME NU^{vol. VII}

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

**INCO
MIN
CIA
MIO**

 **Katakri**

SFIZI

- | | | |
|----|---|--------|
| 2 | Bruschetta al pomodoro | 3 euro |
| 3 | Bruschetta mozzarella di bufala e acciughe di Menaica  | 5 euro |
| 4 | Bruschette al tartufo ed OLIO EVO Koinè  | 5 euro |
| 5 | Bruschette al tartufo del Matese e provola Affumicata | 5 euro |
| 6 | Bruschette miste | 6 euro |
| 7 | Pane burro e alici di Menaica  | 6 euro |
| 8 | Focaccia con lardo Striato dei fratelli Billo | 6 euro |
| 9 | Gamberi panati* | 5 euro |
| 10 | Fiori di zucca* | 5 euro |
| 11 | Bocconcini di pasta con pesto pomodorini e mozzarella di bufala | 5 euro |
| 12 | Alette di pollo* | 5 euro |
| 13 | Fritto misto* | 5 euro |

- | | | |
|----|---|---------|
| 14 | Tagliere di salumi dei Fratelli Billo | 13 euro |
| 15 | Tagliere di salumi e formaggi (per 2) | 20 euro |
| 16 | Crema di patate con fondente al parzmigiano
pancetta croccante e tartufo del Matese | 10 euro |
| 17 | Mozzarella di bufala DOP scomposta
e crudo di gambero di Mazara | 14 euro |
| 18 | Hamburger con Polpo Grigliato pomodorini e Rucola | 13 euro |
| 19 | Degustazione di Mare:
Crudo di gamberi di Mazara del Vallo
Mini hamburger di polpo
Rosa di salmone dei Mari del Nord
Calamaro ripieno | 15 euro |

akri

ANTI
PA
STI

PR IM PIATTI



- | | | |
|----|---|---------|
| 20 | Mammoli con crema di zucchine, gamberi di Mazara e pomodorini gialli | 13 euro |
| 21 | Spaghettone con alici di Menaica,  pecorino di Moliterno e taralli di Valle Agricola | 13 euro |
| 22 | Raviolo con Broccoli e caciocavallo burro e tartufo del Matese* | 12 euro |
| 23 | Violette con crema di formaggio e pancetta disidratata* | 10 euro |
| 24 | Panciotti di Baccalà e patate* | 13 euro |
| 25 | Candele alla genovese con cipolle di Alife  zafferano e straccetti di manzo | 10 euro |

CREA IL TUO RISOTTO

aggiungi al risotto base gli ingredienti che desideri

- | | | |
|----|---|----------|
| 26 | Radicchio, zucchine, erbe aromatiche, peperoni e melanzane | 1 euro |
| 27 | Gorgonzola, pancetta, birra, pecorino, provola, menta e limone | 1,5 euro |
| 28 | Salsiccia, gamberi, porcini, scampi, calamari, noci, salmone, fiori eduli | 2 euro |
| 29 | Tartufo fresco del Matese, Zafferano | 3 euro |
| 30 | Riso Carnaroli | 4 euro |



CONDENSE

PIATTI

Tagliata di Marchigiana Igp

- | | | |
|----|--|---------------|
| 31 | Rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano e salsa all'aceto balsamico | 4 euro l'etto |
| 32 | Porcini e tartufo del Matese | 5 euro l'etto |
| 33 | Provola e tartufo del Matese | 5 euro l'etto |
| 34 | Radicchio e gorgonzola | 5 euro l'etto |
| 35 | Misto di carne alla brace con verdure alla griglia | 18 euro |
| 36 | Arrostato aromatizzato senza osso da 300 gr con patate al forno | 16 euro |
| 37 | Pancetta di maialino cotto a bassa temperatura con crema di patate, porcini e riduzione di Aglianico | 13 euro |
| 38 | Vaso cottura di mare | 15 euro |
| 39 | Frittura mista | 12 euro |
| 40 | Salmone in crosta croccante di erbe e patate al nero limone | 14 euro |

INSALATE

- 41 **Insalata di misticanza** 6 euro
Insalata, rucola ed erbe aromatiche
- 42 **Insalata regina** 7 euro
Rucola e scaglie di parmigiano
- 43 **Insalata colorata** 8,5 euro
Lattughino, rucola, radicchio, olive caiazzane, 🌻
carote, pomodorini, acciughe di Menaica 🌻 e mozzarella
- 44 **Insalata ricca** 7,5 euro
Lattughino, rucola, radicchio, mais, olive caiazzane, 🌻
pomodorini, carote, tonno e provola affumicata
- 45 **Insalata con petto di pollo** 13 euro
Lattughino, rucola, radicchio, mais, olive caiazzane, 🌻
carote, pomodorini, mozzarella dopo petto di pollo alla griglia

CON TORNİ

- 46 Porcini trifolati 6 euro
- 47 Insalata verde 4 euro
- 48 Insalata mista 4 euro
- 49 Verdure alla griglia 5 euro
- 50 Patatine fritte steckhouse 3 euro
- 51 Patate al forno 4 euro

ME NU' DEGUSTAZIONE

Degustazione di formaggi con confetture e miele

- | | | |
|----|----------------------------|---------|
| 52 | Degustazione di 3 formaggi | 5 euro |
| 53 | Degustazione di 5 formaggi | 7 euro |
| 54 | Degustazione di 8 formaggi | 10 euro |

Percorso degustazione (sorpresa)

Affidatevi completamente alla nostra cucina

- | | |
|----|--|
| 55 | 35 euro a persona degustazione tartufo |
| 56 | 35 euro a persona degustazione carne |
| 57 | 45 euro a persona degustazione pesce |

(solo per tavolo intero)





KFOOD

LAB ENOGASTRONOMICO

giovedì e venerdì

Hamburger di Marchigiana IGP con patatine dipper

8 euro

Aggiungi 3 ingredienti

Anelli di cipolla

Crema di formaggio

Cheddar

Cipolle di Alife 

Filetti i di pollo croccante

Pomodori

Olive nere caiazzane 

Uova

Verdure alla griglia

Bacon

Mozzarelline panate

1 euro

Porcini*

1,5 euro

Maialino nero Casertano

2 euro

Petto di pollo

2 euro

Burger maxxi

15 euro

Men vs burger

Panino da 1,2 kg 15€

*Se consumato in tempo record non si paga



**PIZ
ZE**

- 121 **Napoletana** 3 euro
San Marzano Dop, origano, aglio
- 122 **Marinara**  3,5 euro
San Marzano Dop, acciughe di Menaica,
capperi, aglio rosso di Nubia
- 123 **Margherita** 3,5 euro
San Marzano Dop, mozzarella, basilico
- 124 **Margherita con Bufala** 5 euro
San Marzano Dop, mozzarella di bufala Dop, basilico
- 125 **Capricciosa**  5 euro
pomodoro, cotto, funghi champignon, olive Caiazzane, carciofi
- 126 **Diavola** 5 euro
pomodoro, mozzarella, salame piccante
- 127 **Quattro formaggi** 5 euro
emmental, mozzarella, grana, gorgonzola
- 128 **Ortolana** 5 euro
verdure grigliate
- 129 **Cotto e mais** 5 euro
cotto, mais, mozzarella e panna
- 130 **Patatosa** 5 euro
pomodoro, mozzarella, patatine fritte e wurstell
- 131 **Siciliana** 5 euro
pomodoro, mozzarella, melanzane a funghetto
- 132 **Tonno e cipolla** 4,5 euro
mozzarella, tonno e cipolla di Alife 

- 133 **Benigni** 5 euro
Pomodorino del piennolo e mozzarella di bufala Dop
- 134 **Frida**  5 euro
patate schiacciate, mozzarella cipolle di Alife e origano
- 135 **Le Corbusier** 6 euro
patate schiacciate, salsiccia fresca, mozzarella e porcini
- 136 **Cracco** 5 euro
pomodoro, mozzarella, tonno e gorgonzola
- 137 **Allevi** 5 euro
mozzarella, radicchio e gorgonzola
- 138 **Merini** 6 euro
mozzarella, salame piccante, cotto, ricotta
- 139 **Warhol** 6,5 euro
mozzarella, funghi, noci e pancetta arrotolata
- 140 **Lollobrigida** 6 euro
mozzarella, provola, speck e pomodorini del piennolo
- 141 **Allen** 5 euro
mozzarella, broccoli e salsiccia
- 142 **San Suu Kyi** 6,5 euro
mozzarella, gamberi, rucola e grana
- 143 **Katakri** 7 euro
bordo ripieno con provola e speck, mozzarella salsiccia e porcini
- 144 **Doctor** 6 euro
Ripieno con pomodoro, mozzarella, cotto e funghi

PIZZE

- 145 **Versace** 7 euro
pomodorini, mozzarella, rucola, grana e crudo
- 146 **2K(aprese)** 7 euro
focaccia, basilico, mozzarella di bufala DOP e pomodori ramati
- 147 **Sora Lella** 8 euro
Bianca con melanzane a funghetto, provola e porchetta
- 148 **Ferilli** 7 euro
pancetta, provola e tartufo fresco del Matese
- 149 **Matesina**  7 euro
cipolle di Alife, tartufo fresco del Matese e provola affumicata

FUORI ME NU'

- 150 **Margherità così com'è** 6 euro
Datterino giallo Così come, mozzarella di bufala DOP basilico
- 151 **Montanara** 4,5 euro
Pizza frita con San Marzano Dop,, mozzarella di bufala DOP, parmigiano e basilico
- 152 **Calzone fritto** 6 euro
Ricotta fior di latte, pepe e prosciutto cotto
- 153 **Tammurriata nera** 9 euro
Mozzarella di bufala DOP, gamberi, pomodorini e pesto
- 154 **Nutellona** 7 euro
Focaccia con nutella, babà e nocciole





BIANCHI

Veneto

201 CHARDONNAY Igp 2014 Montresor 12,5% vol 12 euro

Friuli Venezia Giulia

202 TRAMINER Igp 2015 13,5% vol 12 euro

Trentino

203 GEWURZTRAMINER Doc 2012 Tenuta Ca' Bolani 12 euro

Campania

204 FALANGHINA Guerriero Igt 2013 Il Poggio 8 euro

205 FALANGHINA 100% Del Sannio Dop 2012 Cantina del Taburno 13 euro

206 CODA DI VOLPE 100% igp 2011 Cantina del Taburno 15 euro

207 BIANCOLELLA Doc 2011 Casa D'Ambra 16 euro

208 FALERNO BIANCO Del Massico Dop 2014 Villa Matilde 16 euro

209 GRECO DI TUFO Cutizzi Docg 2013 Feudi San Gregorio 16 euro

210 FIANO D'AVELLINO Pietracalda Docg bio 2013 Feudi San Gregorio 17 euro

211 FIANO D'AVELLINO Docg 2012 Ciro Picariello 16 euro

212 FALIAA Falanghina igp 2015 Torre del Pagus 13% 8 euro

213 FALANGHINA del Taburno Dop 2015 Torre del Pagus 12% vol 12 euro

214 LACRYMA CHRISTI del Vesuvio Dop 2015 Vinicola del Titerno 12,5% vol 12 euro

215 LACRYMA CHRISTI Doc 2015 Feudi San Gregorio 12% vol 15 euro

216 PALLAGRELLO BIANCO Terre del Volturno IGP 13,5% vol 15 euro

217 VELLARDINO Igp Torre Pagus 8 euro

218 MACÈRE BIO Falanghina del Sannio Dop Torre Pagus 13 euro

219 INSOMNIA Falanghina Igp Torre Pagus 15 euro

220 FALANGHINA Vigne del Duca IGP 2017 8 euro

BIANCHI

Sicilia

- 221 ANTHILIA DOC 2013 Donnafugata 16 euro
- 222 LA FUGA Chardonnay Doc 2014 Donnafugata 16 euro
- 223 LIGHEA Zibibbo igp 2012 Donnafugata 16 euro

ROSÉ

Toscana

- 224 ACQUAGIUSTA Rosato Alicante 100% igt 2015 Tenuta Lamia 13% vol 14 euro

Campania

- 225 LACRIMA ROSA IGP 2013 Mastroberardino 16 euro

Molise

- 226 MOLÌ IGT 2016 Rosato Di Majo 12,5% 12 euro

Puglia

- 227 FIVE ROSES 69 Anniversario Igt 2012 Leone de Castris 16 euro

ROSSI

Veneto

- 228 MERLOT IGP 2014 Montresor 12 euro
- 229 AMARONE DI VALPOLICELLA DOCG Satinato Docg 2012 Montresor 30 euro
- 230 AMARONE DI VALPOLICELLA DOCG 2013 Cantine di Ora 15% vol 32 euro
- 231 RIPASSA VALPOLICELLA Zenato 30 euro
- 232 VALPOLICELLA Zenato Doc 13% 2015 20 euro

Toscana

- 233 CHIANTI Santa Cristina Igp 2015 Antinori 16 euro
234 CHIANTI Riserva Rufina Nipozzano 13%Docg 2012 25 euro
235 ROSSO Montalcino Campo ai sassi 13% Doc 2014 25 euro

Molise

- TRINITÀ Montepulciano De' Cordano DOC 14% 2012 26 euro

Campania

- 236 AGLIANICO Guerriero Igt 2013 Il Poggio 8 euro
237 AGLIANICO 100% Fidelis Doc 2011 Cantine del Tamburo 13 euro
238 GRAGNANO Dop 2014 Cantine Astroni Campi Flegrei 14 euro
239 PIEDIROSSO Colle Rotondelle Dop 2013 Cantine Astroni Campi Flegrei 15 euro
240 MOIO 57 Cantine Moio 16 euro
241 PER'E PALUMMO Doc 2013 Casa d'Ambra 16 euro
242 TAURASI DOCG 2008 Feudi San Gregorio 26 euro
243 FALERNO ROSSO Dop 2010 Villa Matilde 16 euro
244 PISUS AGLIANICO Dop 2014 14,5% vol Torre del Pagus 12 euro
245 IMPETO AGLIANICO Dop 2009 14,5% vol Torre del Pagus 20 euro
246 AALIA IGP2014 13% vol Torre del Pagus 8 euro
247 AGLIANICO IGP 2016 12%vol Vigne del Duca 8 euro
248 TAURASI RADICI 2012 Matroberardino DOCG 35 euro
249 PALLAGRELLO NERO Igt 2014 Tenuta Campagnano 18 euro
250 PALLAGRELLO NERO Terre del Volturno Luongo 13% vol 15 euro
251 MAINARDI Aglianico del Taburno DOCG Torre del Pagus Riserva 2010 15% vol 38 euro
252 TABURNO DOC Aglianico Torre del Pagus 14% vol 2009 15 euro
253 AGLIANICO Luongo 12% vol 2017 10 euro
254 VIANOVA BARBERA BIO Igp Beneventano 12 euro

ROSSI

Puglia

- 255 NEGRAMARO Salento igt 2013 13 euro
- 256 ORUS PRIMITIVO 2015 13% vol Vinosia 14 euro

Sicilia

- 257 NERO DIAVOLA IGT 2013 Branciforti dei Bordonero 13 euro
- 258 SEDARA Donnafugata 16 euro

PASSITI

Campania

- 259 LACRIME DI LUNA Falanghina Igp del Beneventano 3 euro

Sicilia

- 260 AMBAR MOSCATO DI SICILIA Florio igp 15,5% vol 2,5 euro
- 261 BEN RYE Passito di Pantelleria DOC Donnafugata 3 euro
- 262 KABIR Moscato di Pantelleria Dop Donnafugata 3 euro

SPUMANTI

- 263 LE COUVÉ DOLCE Rocca dei forti 9,5% vol 12 euro
- 264 SPUMANTE BRUT Falanghina del Sannio Doc Torre Pagus 12%vol 15 euro
- 265 EXTRA DRY GRAN COUVÈ METODO Terra Serena chart 11% vol 14 euro
- 266 BERLUCCHI 61 FRANCIACORTA DOCG 2014 Guido Berlucchi 12% vol 22 euro
- 267 FERRARI MAXIMUM BRUT DOC 2014 Ferrari 12,5% vol 23 euro

BIRRE

alla spina

268	HEINEKEN 5% VOL	25 cl	3 euro
269	HEINEKEN 5% VOL	50 cl	4 euro

in bottiglia

270	PERONI ROSSA GRAN RISERVA 5,2% VOL	50 cl	4,5 euro
271	BIRRA MORETTI GRANI ANTICHI	75 cl	8 euro
272	BIRRA MORETTI GRAN CRU	75 cl	8 euro
273	BIRRA MORETTI LUNGA MATURAZIONE	75 cl	8 euro
274	KARMA MARYLIN 5% VOL	75 cl	10 euro
275	KARMA AMBER DOLL 5,7% VOL	75 cl	10 euro
276	KARMA CUBULTERIA 6,8% VOL	75 cl	10 euro
277	KARMA LEMONALE 5,5% VOL	75 cl	10 euro
278	KARMA CARMINIA 4,6% VOL	75 cl	10 euro
279	BIRRA TERRA DI LAVORO PARSIFAL 5,5% VOL	75 cl	10 euro
280	BIRRA TERRA DI LAVORO LOHENGRIN 6,8% VOL	75 cl	10 euro



BIBITE

281	ACQUA LETE	75 cl	1,5 euro
282	ACQUA PRATA	75 cl	1,5 euro
283	ACQUA FERRARELLE	75 cl	1,5 euro
284	ACQUA NATIA	75 cl	1,5 euro
285	ACQUA PANNA	75 cl	2 euro
286	ACQUA SAN PELLEGRINO	75 cl	2 euro
287	FANTA	33 cl	2,5 euro
288	FANTA	1 lt	4,5 euro
289	COCA COLA	33 cl	2,5 euro
290	COCA-COLA	1 lt	4 euro
291	CAFFÈ		1 euro
292	CAFFÈ DECAFFEINATO		1 euro

DISTILLATI

293	PUNT E MES		2,5 euro
294	JAGERMAISTER		2,5 euro
295	AVERNA		2,5 euro
296	LUCANO		2,5 euro
297	BRAULIO		2,5 euro
298	MIRTO DI SARDEGNA ZEDDA PIRAS		2,5 euro
299	AMARO DEL CAPO		2,5 euro
300	MONTENEGRO		3 euro
301	IL LUPPOLO		3 euro

Distillati Petrone

302	AMARE' / GUAPPA / FALERNUM		3 euro
303	DISTILLATI SAL DE RISO		3 euro

GRAPPE

304	GRAPPA D'IMPETO TORRE PAGUS	2,5 euro
305	GRAPPA D'INSOMNIA TORRE PAGUS	2,5 euro
306	GRAPPA RISERVA TORRE PAGUS	3 euro
307	LA TRENTINA TRADIZIONALE MARZADRO	2,5 euro
308	LA TRENTINA GRAPPA MORBIDA MARZADRO	2,5 euro
309	BARRICATA 903	2,5 euro
400	FRATTINA CHARDONNAY	2,5 euro
401	METAXA HONEY SHOT	2,5 euro
402	STRAVECCHIA LE DIC'OTTO LUNE	3 euro
403	CAVALLINA BIANCA STRAVECCHIA ZANIN	3,5 euro
404	VILLA PRATO BERTA	3,5 euro

RUM

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

DEGUSTAZIONE RUM, CIOCCOLATO E TABACCO

409	J.WRAY SILVER CIOCCOLATO FONDENTE E SIGARO	5 euro
410	PAMPERO ANNIVERSARIO CIOCCOLATO FONDENTE E SIGARO	7 euro
411	MATUSALEMME (15 ANNI RISERVA) CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE E SIGARI	10 euro
412	DEGUSTAZIONE RUM&GORGONZOLA	5 euro

DOLCI



SAL DE RISO®
COSTA D'AMALFI

CA

RTA

DELL'OL



IO

Antico podere Matesino **OSCO** mono cultivar Leccio del Corno
Antico podere Matesino **SINFONIA** Blend
Azienda Principe Pignatelli **CLASSIC**
Azienda Principe Pignatelli **MONOVARIETALE**
Azienda Principe Pignatelli **DOP MOLISE**
Azienda Principe Pignatelli **CONDIMENTO AL PEPERONCINO**
Agricola Doria **NOCELLARA MESSINESE**
Agricola Doria **LEI**
Agricola Doria **SUD**
Frantoio Mondrone **ORO DI CAIAZZO**
Forestaforte **TERRA D'OTRANTO DOP**
Accademia olearia **SARDEGNA DOP**
Trespaldum ' Mafalda **MONOVARIETALE GENTILE DI MAFALDA**
Mio padre è' un Albero **MONOVARIETALE PERANZANA**
Cosmo di russo **DON PASQUALE** mono cultivar Itrana **DOP**

Via Vincenzo Di Matteo
PIEDIMONTE MATESE
327 44 21 684

katakri.it
info@katakri.it

