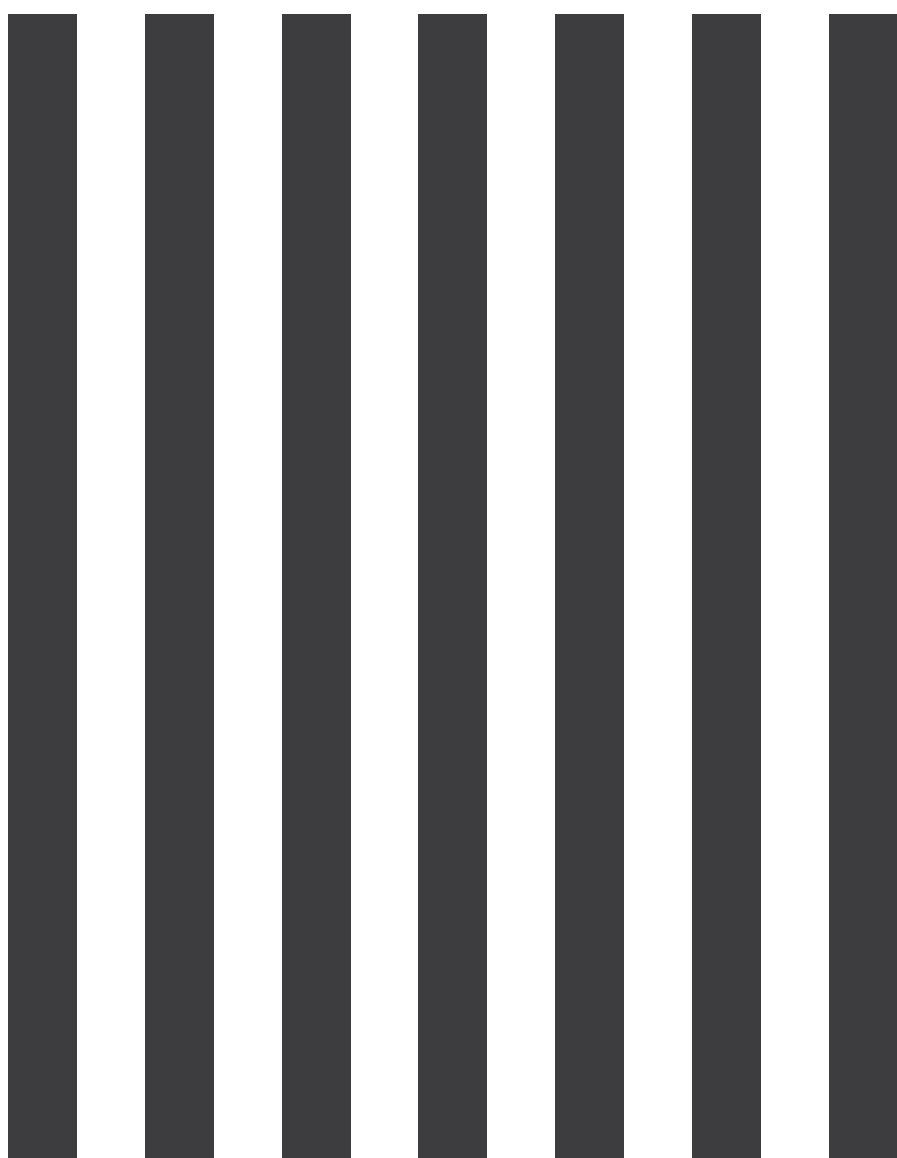




 **KATAKRI** 

VOLUME NUMERO OTTO





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

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

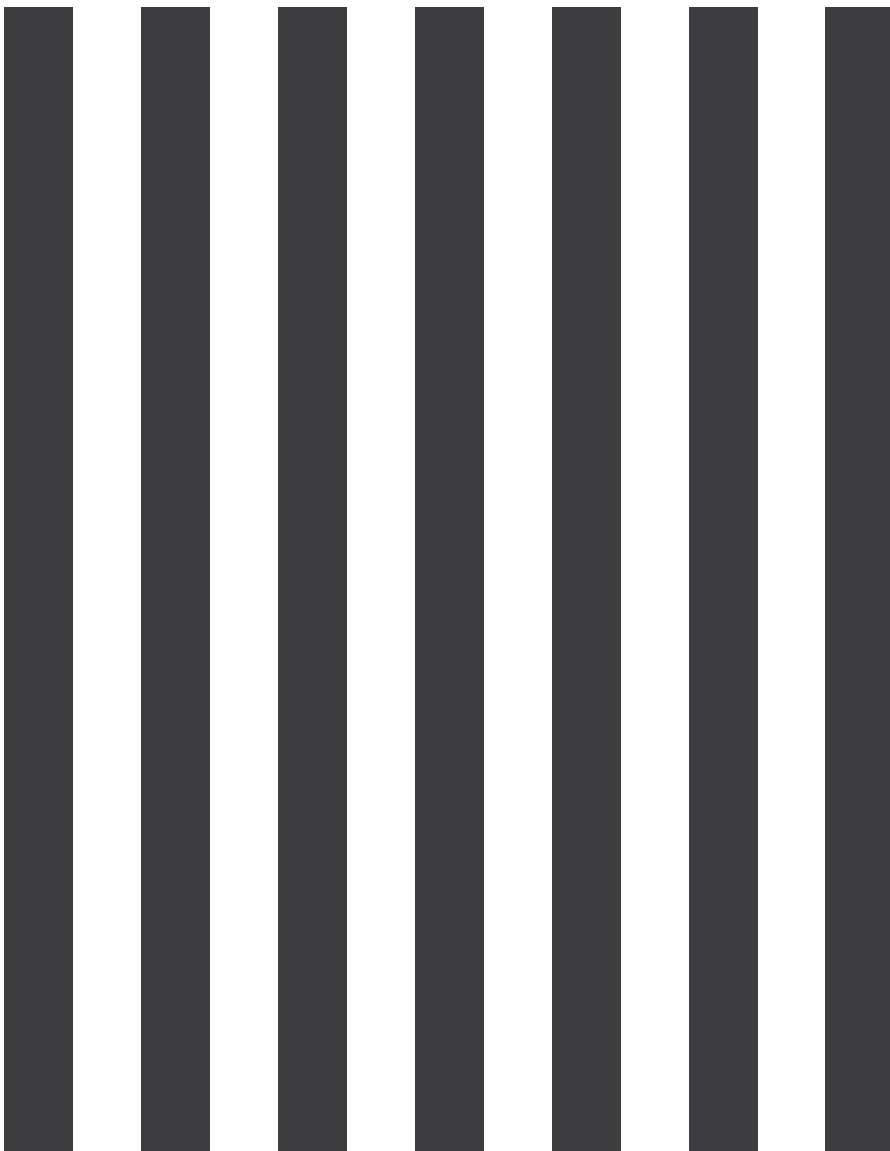
Molluschi e prodotti a base di molluschi

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
Pane e OLIO EVO	6 euro
Focaccia con lardo	6 euro
Gamberi panati*	5 euro
Fiori di zucca*	5 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
Alette di pollo*	5 euro
Fritto misto*	5 euro

 **KATAKRÌ** 

Tagliere di salumi	13 euro
Tagliere di salumi e formaggi (per 2)	20 euro
Fonduta di caciocavallo, con patate e tartufo	13 euro
Zuppetta di fagioli cera di Alife con gamberi e olio al rosmarino*	12 euro
Seppia grigliata, zuppetta di datterino giallo e tarallo	13 euro
Polpo Grigliato ceci pomodorini	13 euro
Calamari ripieni con pappa al pomodoro	12 euro
Degustazione di Mare:	15 euro
Crudo di gamberi di Mazara del Vallo	
Crema di patate e polpo	
Insalatina di seppie e pomodorini	
Gamberi croccanti	

ANTIPASTI





PRIMI

Genovese BBQ	10 euro
Tagliatelle al Tartufo e noci con fonduta di parmigiano	15 euro
Violette con crema di formaggio e pancetta disidratata*	10 euro
Pasta patate provola e crudo di gamberi gamberi	15 euro
Panciotti con cappesante	15 euro
Spaghettoni aglio olio peperoncino e polvere di cozze	10 euro
Pasta ai pomodori	10 euro

CREA IL TUO RISOTTO

aggiungi al risotto base gli ingredienti che desideri

Radicchio, zucchine, erbe aromatiche, peperoni e melanzane	1 euro
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

Misto di carne alla brace con verdure alla griglia

18 euro

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

13 euro

Vaso cottura di mare

15 euro

Baccalà in olio cottura patate e cipolle

12 euro

Grigliata di pesce

15 euro

INSALATE

Insalata di misticanza	6 euro
Insalata, rucola ed erbe aromatiche	
Insalata regina	8 euro
Rucola e scaglie di parmigiano	
Insalata colorata	8 euro
Lattughino, rucola, radicchio, olive caiazzane, 🍅 carote, pomodorini, acciughe di Menaica 🍅 e mozzarella	
Insalata ricca	8 euro
Lattughino, rucola, radicchio, mais, olive caiazzane, 🍅 pomodorini, carote, tonno e provola affumicata	
Insalata di pollo	8 euro
Lattughino, rucola, radicchio, mais, olive caiazzane, 🍅 carote, pomodorini, mozzarella dopo petto di pollo alla griglia	

CONTORNI

Insalata verde	4 euro
Insalata mista	4 euro
Verdure alla griglia	5 euro
Patatine fritte steckhouse	3 euro
Patate al forno	4 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

Percorso degustazione

Affidatevi completamente alla nostra cucina

35 euro a persona degustazione TARTUFO

Bruschetta con provola affumicata e tartufo del Matese
Crema di patate con fondente al parmigiano, pancetta disidratata e tartufo
Tagliatelle con porcino e tartufo
Pancetta di maialino cotto a bassa temperatura, tartufo e salsa dolce all'aglianico
Dolce Acqua

35 euro a persona degustazione TERRA

Focaccia gourmet al lardo
Selezione di formaggi e salumi
Pacchero alla genovese
Pancetta di maialino cbt con crema di patate pomodoro e salsa al vin dolce
Dolce Acqua

45 euro a persona degustazione MARE

Crudo di Mazara con crema al formaggio polpo ceci e pomodorini
Pasta patate provola e gamberi
Calamaro ripieno di pappia al pomodoro
Dolce Acqua

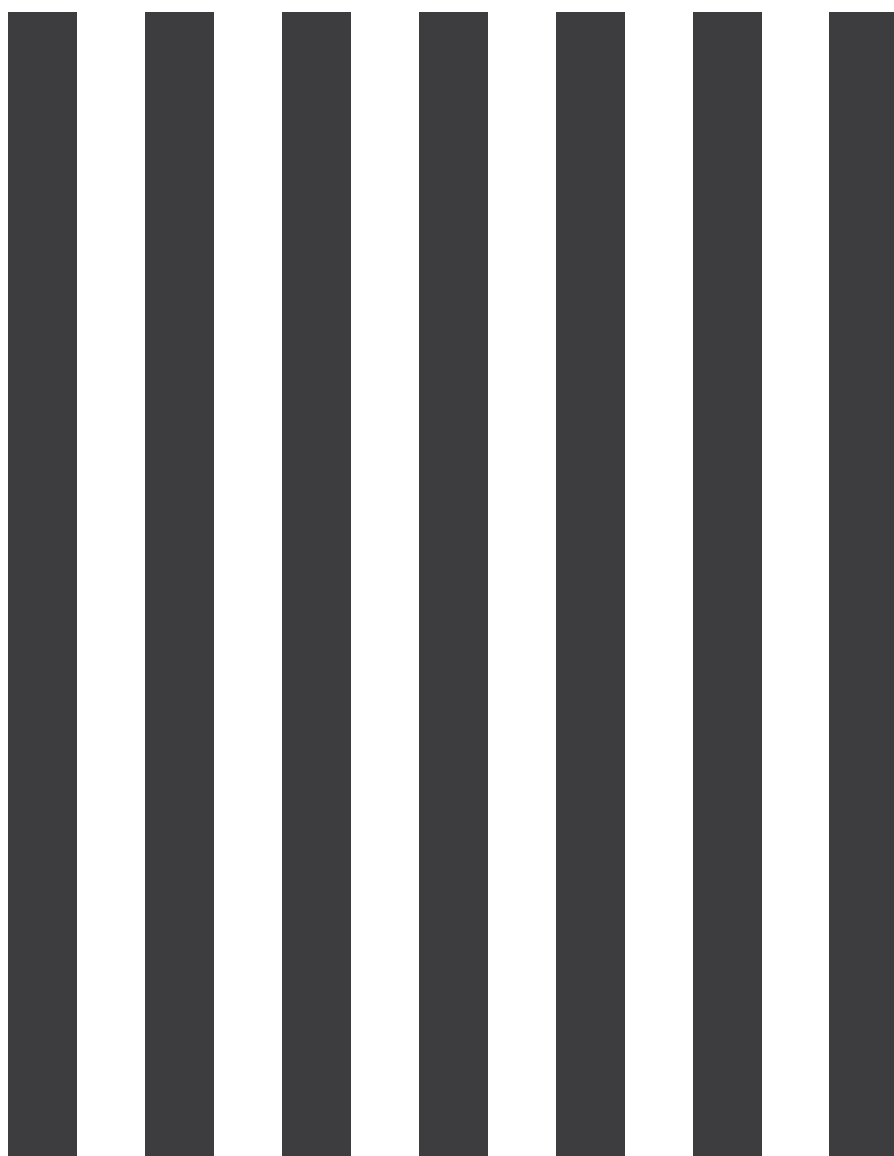
(solo per tavolo intero)





KFOOD

LAB ENOGASTRONOMICO



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

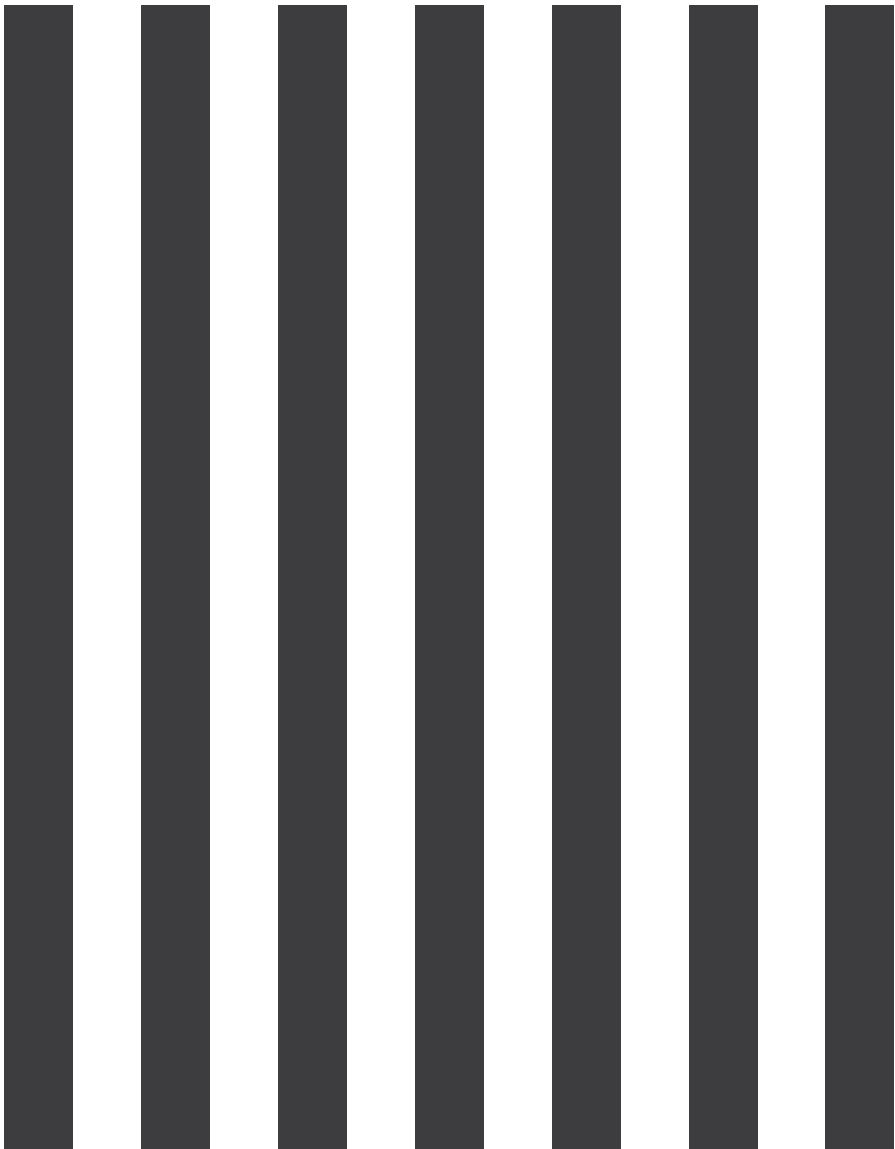
2 euro




Petto di pollo

2 euro



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	
Cotto e mais	5 euro
cotto, mais, mozzarella e panna	
Patatosa	5 euro
pomodoro, mozzarella, patatine fritte e wurstell	
Siciliana	5,5 euro
pomodoro, mozzarella, melanzane a funghetto	
Tonno e cipolla	5,5 euro
mozzarella, tonno e cipolla di Alife 	

Benigni	6 euro
Pomodorino del piennolo e mozzarella di bufala Dop	
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	
Merini	7 euro
mozzarella, salame piccante, cotto, ricotta	
Warhol	7 euro
mozzarella, funghi, noci e pancetta arrotolata	
Lollobrigida	6 euro
mozzarella, provola, speck e pomodorini del piennolo	
Allen	7 euro
mozzarella, broccoli e salsiccia	
San Suu Kyi	8 euro
mozzarella, gamberi, rucola e grana	
Katakri	8 euro
bordo ripieno con provola e speck, mozzarella salsiccia e porcini	
Doctor	6 euro
Ripieno con pomodoro, mozzarella, cotto e funghi	

PIZZE



Versace	8 euro
pomodorini, mozzarella, rucola, grana e crudo	
2K(aprese)	8 euro
focaccia, basilico, mozzarella di bufala DOP e pomodori ramati	
Sora Lella	8 euro
Bianca con melanzane a funghetto, provola e porchetta	
Ferilli	9 euro
pancetta, provola e tartufo fresco del Matese	
Matesina 	8 euro
cipolle di Alife, tartufo fresco del Matese e provola affumicata	

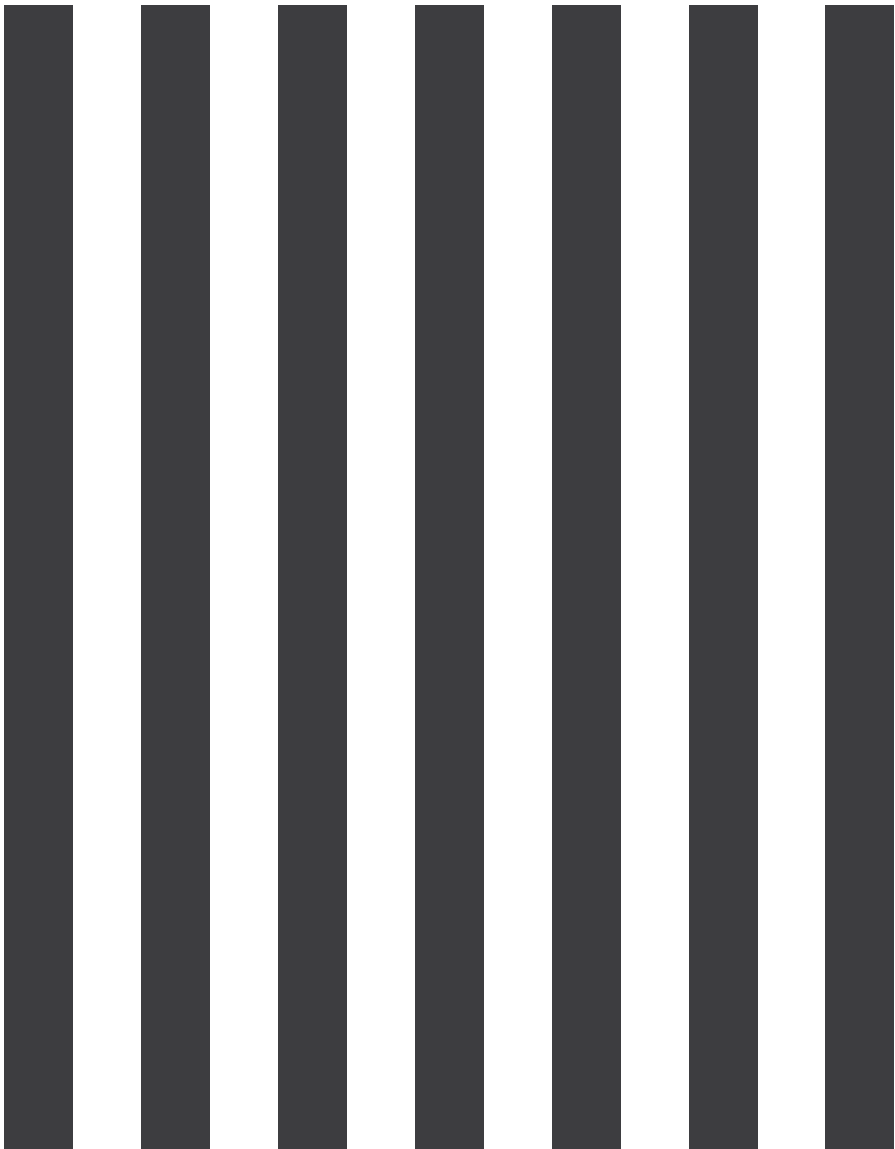
FUORIMENU'

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





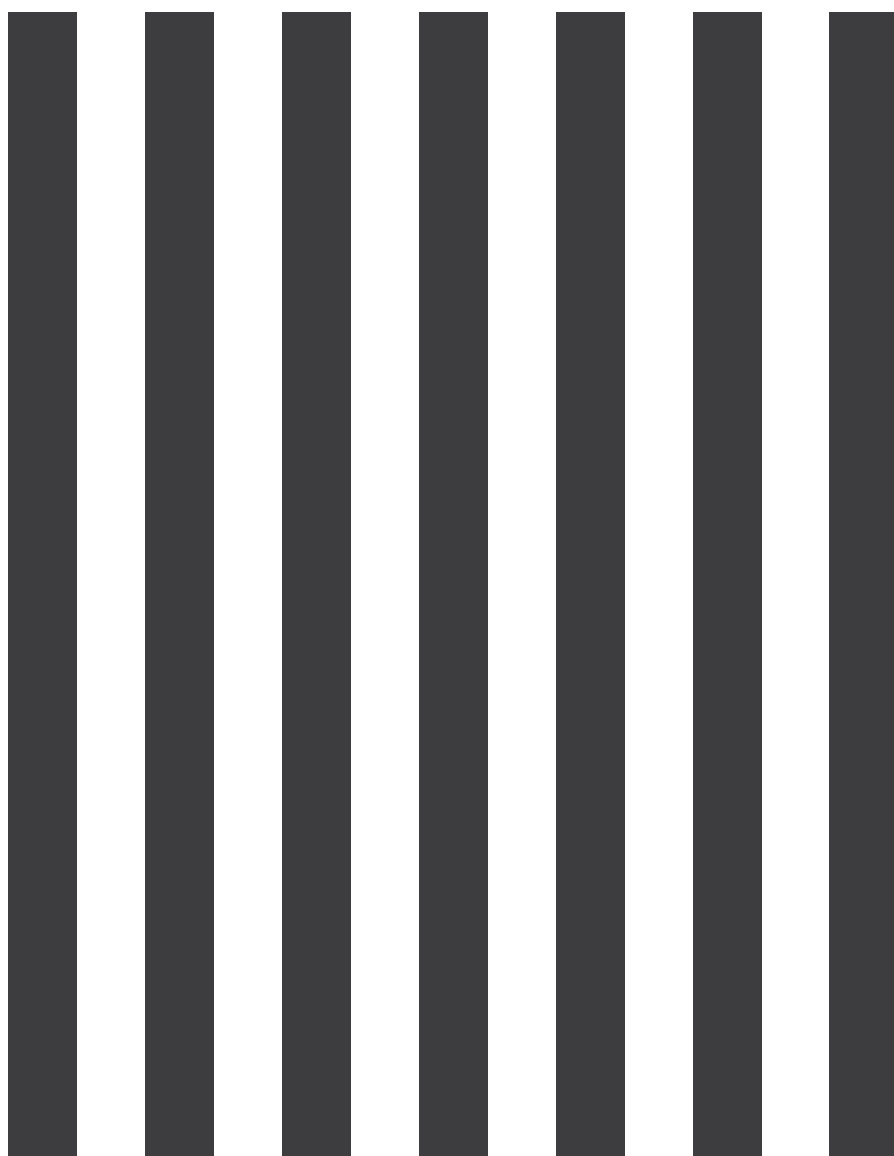
FOCACCE



Cacio e Pepe crema di formaggio, pepe e bacon disidratato	7 euro
Nerano mozzarella di bufala, pomodorini gialli e rossi zucchine, pecorino e pep	7 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 Fiocco di prosciutto, rucola, e Grana Padano	10 euro
Bufala e alici Mozzarella di Bufala DOP, alici di Menaica, pomodorini gialli e rossi, insalata di misticanza	8 euro
Mazara Mozzarella di bufala DOP gambero di Mazara pesto di basilico e limone	15 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€

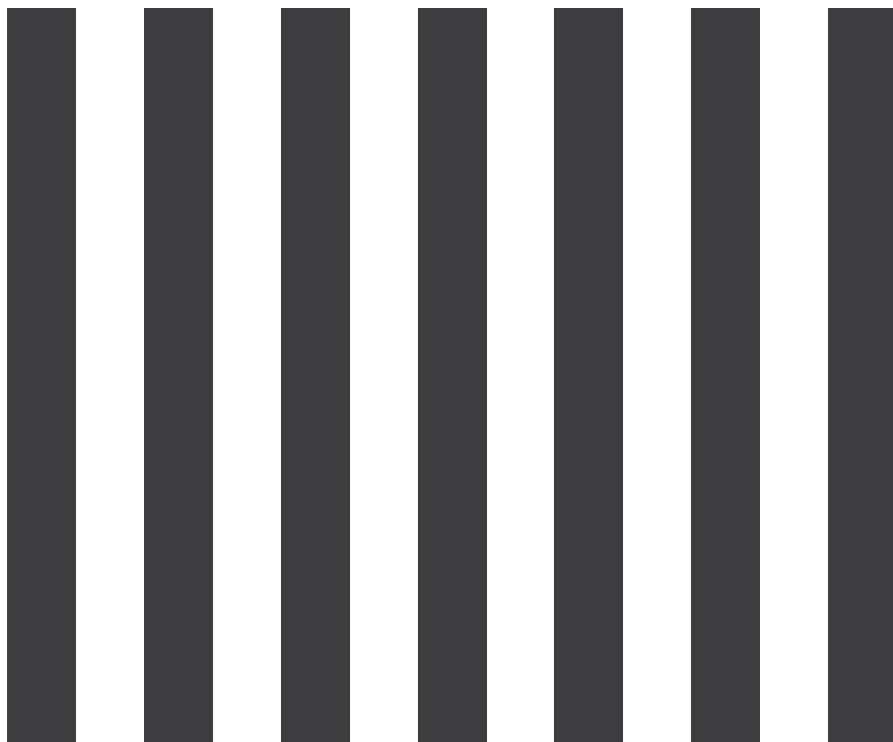
Bacio della Luna Blanc de Blanc 14€

Asprinio spumante brut I Borboni 16€

Asprinio 12€

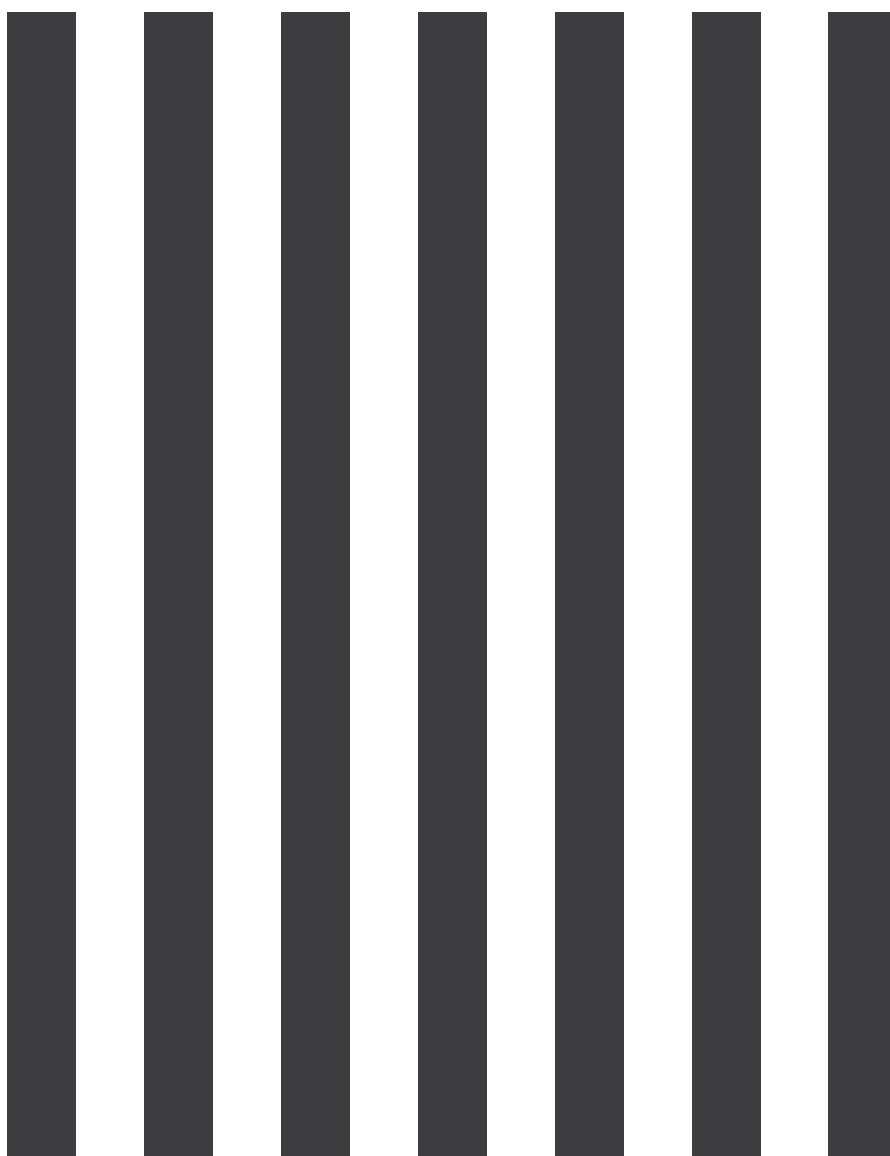
Berlucchi 61 franciacorta DOCG Guido Berlucchi 22€

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

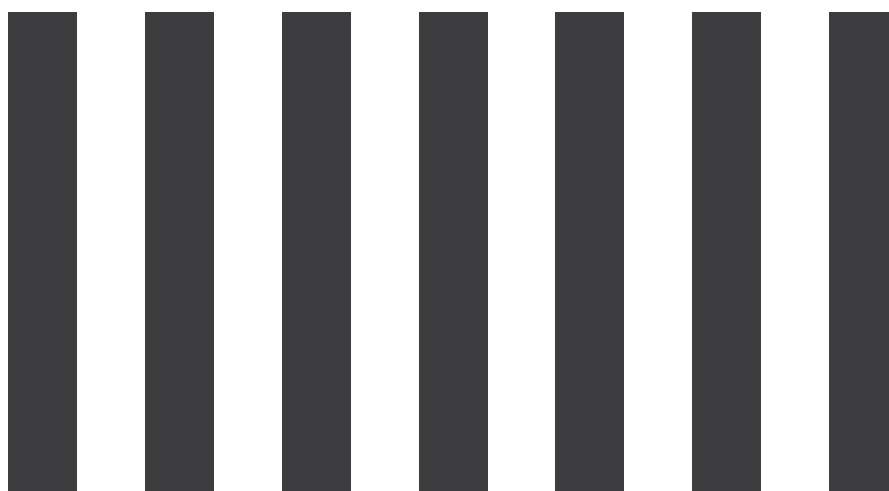
50 cl 6 euro

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

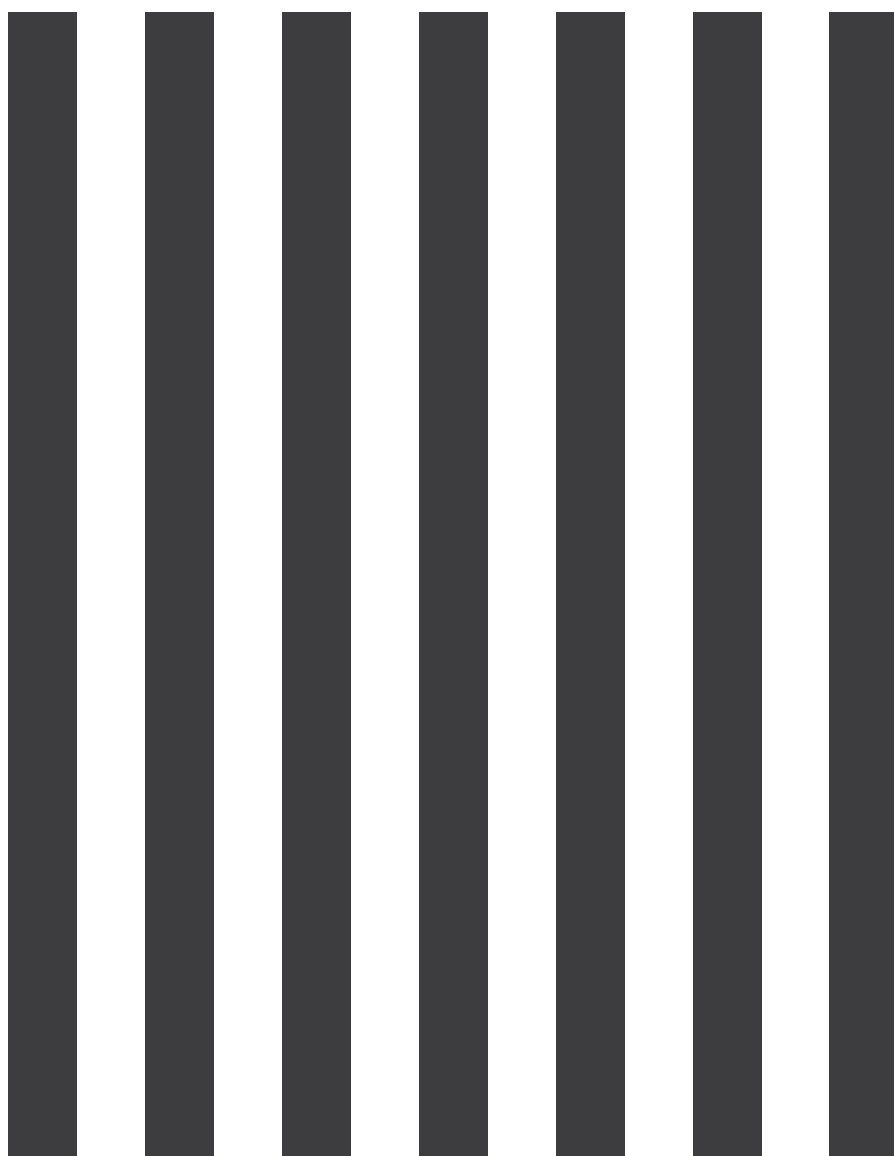
DEGUSTAZIONE RUM, CIOCCOLATO E TABACCO

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

