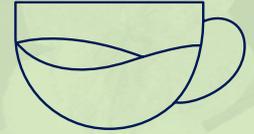
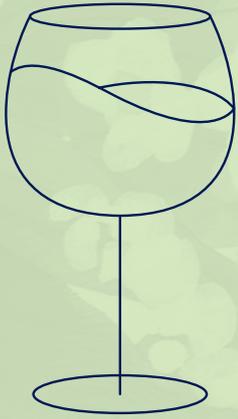
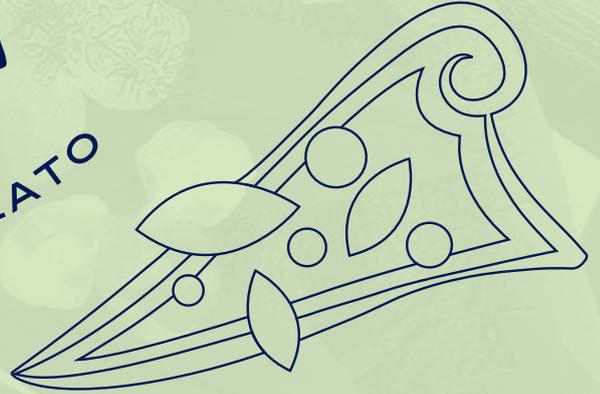


MENU FOOD & DRINK



GIOIA DEL PALATO



aperitivi . antipasti . friggitoria - pag. 2

le pizze tradizionali - pag. 3

le pizze mennella - pag. 4

le fritte doppia cottura . ripieni fritti . saltimbocca

insalate . secondi . contorni - pag. 5

componi il tuo panino . i panini di mennella - pag. 6

bibite . birre in bottiglia . birre artigianali - pag. 7

vini bianchi . vini rosati - pag. 8

vini rossi . vini al calice . bollicine - pag. 9

dessert . grappa . amari . liquori . caffetteria - pag. 10

I NOSTRI PARTNERS



Segnalateci eventuali allergie e intolleranze alimentari e potremo porre rimedio. Richiedete al nostro staff il manuale degli allergeni e intolleranze.

Coperto 2€

APERITIVI

Aperol Spritz - 9€
Con fantasie dello chef

Calice di prosecco Virage Cuvee - 6€
Con fantasie dello chef.

Mennella Rainbow 2 - 10€
Vodka, succo d'ananas, succo d'arancia, tropical blue,
frutto della passione, fragola,
con fantasie dello chef.

Mojito - 10€
Rhum bianco, succo di lime, menta fresca,
zucchero di canna, soda,
con fantasie dello chef.

ANTIPASTI

Caprese - 10€
Mozzarella di Bufala, pomodoro,
basilico, olio EVO, origano, sale.

Prosciutto Crudo San Daniele - 12€
Con Mozzarella di Bufala e focaccia.

Bruschette - 4€
Con datterini, aglio, olio EVO,
sale e basilico (2 pz).

Tris di bruschette - 7€
Fantasia dello chef.

Parmigiana di Melanzane - 9€
Con focaccia.

Grigliata di verdure - 7€
Melanzane, zucchine,
peperoni e olio EVO**.

***Disponibilità variabile a seconda della stagionalità delle materie prime.*

FRIGGITORIA

Montanarina classica - 2,5€/pz
Datterino cotto, aglio, olio EVO,
basilico e grana DOP.

Tris di montanarine - 8€
Fantasia dello chef.

Frittatina di pasta classica - 2,5€/pz
Prosciutto cotto Fini, salsiccia, piselli extrafini,
provola dei Monti, grana DOP e besciamella.

Frittatina di pasta - 3€/pz
Fantasia dello chef.

Crocchè di patate - 2€/pz
Con provola dei Monti, grana DOP e pepe.

Crocchè - 2,5€/pz
Fantasia dello chef.

Cuoppo Napoletano - 8€
(2 crocchè, 2 arancini, 2 mozzarelline impanate,
frittelle) per 2 persone.

Angioletti fritti - 7€
Con datterini, rucola, pecorino e grana DOP.

Patate chips - €5

Aggiunta di würstel - 2€

Aggiunta di formaggio fuso - 1€

Marinara - 5,5€

Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano
BIO, aglio, origano, olio EVO e basilico.

Margherita - 6,5€

Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano
BIO, fior di latte dei Monti, grana DOP,
olio EVO e basilico.

Cosacca - 6€

Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano
BIO, grana DOP, scaglie di pecorino,
olio EVO e basilico.

Margherita gialla - 8,5€

Pomodoro pelato giallo Az Solania,
provola dei Monti, pepe, grana DOP,
basilico e olio EVO.

Bufalina - 9,5€

Pomodoro pelato Az Solania,
mozzarella di bufala Campana,
pecorino, basilico e olio EVO.

Diavola rivisitata - 9€

Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano
BIO, fior di latte dei Monti,
spianata calabrese, grana DOP,
basilico e olio EVO.

Capricciosa - 9,5€

Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano
BIO, fior di latte dei Monti, funghi,
carciofini, prosciutto cotto Fini,
olive, olio EVO, basilico.

Piennolo - 9,5€

Pomodori del Piennolo del Vesuvio Terra Viva,
mozzarella di bufala Campana, pecorino,
basilico e olio EVO.

Salsiccia e Friarielli - 9€

Salsiccia, friarielli, provola dei Monti,
pecorino, olio EVO.

Siciliana - 8,5€

Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano
BIO, provola dei Monti, melanzane a funghetto,
grana DOP, basilico.

Rustica - 9€

Salsiccia, patate al forno, provola dei Monti,
grana DOP, olio EVO, basilico.

Croccopizza - 9€

Fior di latte dei Monti, prosciutto cotto Fini,
crocchè, grana DOP, basilico, olio EVO.

4 Formaggi e speck - 9,5€

Fior di latte dei Monti, gorgonzola,
grana padano, stracciata di bufala,
speck, basilico, olio EVO.

Porchetta - 9,5€

Provola dei Monti, porchetta, patate al forno,
basilico fritto e scaglie di grana DOP.

Crudo - 10€

Pomodorini datterini, fior di latte dei Monti,
prosciutto crudo San Daniele e scaglie di grana
DOP, olio EVO, basilico, rucola.

Ortolana - 9€

Provola dei Monti, verdure di stagione
secondo di disponibilità, pecorino,
olio EVO, basilico.

Ripieno al forno - 10€

Fior di latte dei Monti, ricotta, pomodoro pelato
La Fiammante 100% italiano **BIO**,
salame Napoli, grana DOP, basilico, olio EVO.

Marinara ai 4 pomodori - 9€

Pomodori San marzano DOP, piennolo del Vesuvio rosso e giallo Terra Viva, datterino, acciughe, capperi, olive nere, aglio, origano, basilico e olio EVO.

Abbinamento consigliato

Vino Katà Catalanesca
Birra Fravort di Cantina

Bufala ai 2 pomodori - 10€

Mozzarella di bufala, pomodori gialli e rossi la Fiammante, all'uscita acciughe, stracciata di bufala, basilico fritto, olio EVO.

Abbinamento consigliato

Vino Mojo 57
Birra Fravort Freshbeer

Pistacchio - 10€

Provola dei Monti, mortadella, pistacchio, ciuffi di ricotta, limone, grana DOP, olio EVO.

Abbinamento consigliato

Vino Lacryma Christi
Birra Fravort La Bionda del Brenta

Caramellata - 10€

Cipolla caramellata, salsiccia, provola dei monti, pancetta, scaglie di grana, pomodorino semi-dry, olio EVO e basilico.

Abbinamento consigliato

Vino Valpolicella Classico
Birra Fravort La Bionda del Brenta

Speck e Piennolo - 10€

Piennolo del Vesuvio Terra Viva, speck, melanzane a funghetto, mozzarella di bufala, olio EVO, grana DOP, basilico.

Abbinamento consigliato

Vino Piediroso
Birra Fravort La Rossa del Brenta

Nerano - 10€

Crema di zucchini, provola dei Monti, grana DOP, basilico, olio EVO, chips di zucchini.

Abbinamento consigliato

Vino Gragnano Otto Uve
Birra Fravort La Bionda del Brenta

Violetta - 9,5€

Crema di patate viola, pancetta, provola dei Monti, olio EVO, basilico e fonduta di formaggio.

Abbinamento consigliato

Vino Sanguè di Giuda
Birra Fravort La Rossa del Brenta

Parmigiana - 9,5€

Melanzane alla Parmigiana, provola dei Monti, basilico, olio EVO e grana DOP.

Abbinamento consigliato

Vino Katà Catalanesca
Birra Fravort di Cantina

Ripieno Sorriso - 10€

Mozzarella di bufala, crudo San Daniele, olio EVO, rucola e scaglie di grana DOP.

Abbinamento consigliato

Vino Piediroso
Birra Fravort Freshbeer

Pizza è Patane - 9€

Patate doppia consistenza, pancetta, provola dei Monti, grana DOP, pepe, olio EVO, basilico.

Abbinamento consigliato

Vino Piediroso
Birra Fravort La Rossa del Brenta

Porcini - 10€

Provola dei Monti, funghi porcini*, pancetta, tarallo sbriciolato, scaglie di grana DOP, olio EVO e basilico.

Abbinamento consigliato

Vino Falanghina Campania IGT
Birra Fravort La Bionda del Brenta

Ripieno Scarola - 9,5€

Scarola riccia cruda, provola dei Monti, acciughe del Cilento, olive di Gaeta, grana DOP, pecorino, olio EVO.

Abbinamento consigliato

Vino A'Primo Primitivo Paestum IGP
Birra Fravort La Rossa del Brenta

Pizza del mese - 11€

**Prodotto congelato*

Montanara classica - 10€

Pomodoro pelato Az. Solania,
fior di latte dei Monti, pecorino e basilico.

Montanara fritta - 10,5€

Piennolo rosso del Vesuvio Terra Viva,
provola dei Monti, pecorino, basilico.

Calzone Salame - 10€

Provola dei Monti, ricotta,
salame Napoli, grana DOP, basilico.

Calzone Cicoli - 10€

Provola dei Monti, ricotta, cicoli, pepe, pecorino.

Calzone Rosso - 8,5€

Provola dei Monti, pomodoro pelato Az. Solania,
grana e pepe.

SALTIMBOCCA

Carrettiere - 9,5€

Provola dei Monti, salsiccia, friarielli,
pecorino, peperoncino.

Napoletano - 9€

Provola dei Monti, pancetta,
melanzane a funghetto, grana DOP, basilico.

Ariccia - 9,5€

Provola dei Monti, porchetta,
patate al forno, basilico.

INSALATE

Insalata di pollo - 9€

Pollo grigliato con insalata mista, datterini,
olive verdi, carote e sedano alla julienne,
sale e olio EVO.

Fresella - 10€

Fresella integrale, datterini, olive nere,
tonno, insalata mista, olio EVO, sale e basilico.

Insalata mista - 5€

Con datterini, olive, olio EVO, sale.

SECONDI

**Polpette di carne di maiale
e Scottona al Ragù Napoletano (3 pz)** - 7€

**Polpette fritte di carne di maiale
e Scottona con fonduta di formaggio (3 pz)** - 7€

Hamburger di Scottona 180 gr - 6,5€

Hamburger Black Angus Argentina 250 gr. - 10€

Cotoletta di pollo ruspante - 8€

Coscia di pollo alla griglia 350 gr. - 9€

CONTORNI

Contorno di stagione** - 4€

Verdure grigliate** - 4€

Patate al forno - 4€

Insalata verde - 4€

***Disponibilità variabile
a seconda della stagionalità delle materie prime*

COMPONI IL TUO PANINO

A partire da 8€ e include: 1 scelta di pane, 1 scelta di carne, 1 scelta di formaggio e 1 scelta di contorno.

Scegli il pane

Bun artigianale
Bun al sesamo

Scegli la carne

Hamburger di Scottona 180 gr
Salsiccia di maiale
Cotoletta di pollo ruspante
Porchetta
Würstel

Scegli il formaggio

Provola
Cheddar
Sottiletta

(Ogni aggiunta extra di formaggio ha un costo di 1€)

Scegli il contorno**

Uovo occhio di bue
Bacon
Cipolla caramellata
Insalata e pomodoro
Prosciutto cotto
Patate fritte/al forno
Parmigiana rossa/bianca
Melanzane a funghetti con pomodorini
Funghi champignon
Peperoni fritti
Verdure alla griglia
Friarielli
Scarole

(Ogni aggiunta extra di contorno ha un costo di 1,5€)

***Disponibilità variabile a seconda della stagionalità delle materie prime.*

I PANINI DI MENNELA

Tartufo - 12€

Hamburger di Scottona 180 gr, prosciutto cotto Fini, provola dei Monti, uovo occhio di bue, tartufo nero in olio EVO.

Americano - 12€

Hamburger di Scottona 180 gr, pomodoro, insalata, cipolla caramellata, bacon croccante, cheddar, uovo occhio di bue.

Tradizione - 8€

Polpette fritte di maiale e scottona, parmigiana di melanzane, fonduta di formaggio di grana DOP.

Griglia - 9€

Pollo Ruspante alla piastra, provola dei Monti impanata, friarielli e bacon croccante.

Sostanzioso - 11€

Scaloppina di Maiale, provola dei Monti, prosciutto cotto Fini, pomodoro, insalata, origano del Monte Saro e patate al forno.

BIBITE

Ferrarelle 75 cl. - 2,5€

Ferrarelle Maxima 75 cl. - 2,5€

Natia 75 cl. - 2,5€

Coca Cola 33 cl. - 3€

Coca Cola Zero 33 cl. - 3€

Fanta 33 cl. - 3€

Sprite 33 cl. - 3€

BIRRE IN BOTTIGLIA

Nastro Azzurro 33 cl. - 5€

Heineken 33 cl. - 5€

Heineken 0 alcol 33 cl. - 5€

Beck's 33 cl. - 5€

Ichnusa 33 cl. - 5€

Ceres 33 cl. - 5€

Corona 33 cl. - 5€

Tennent's 33 cl. - 5€

BIRRE ARTIGIANALI

Fravort La Bionda del Brenta

33 cl. 6€ - 75 cl. 14€

Fravort La Rossa del Brenta

33 cl. 6€ - 75 cl. 15€

Fravort di Cantina

33 cl. 6€

Fravort Freshbeer

33 cl. 6€

VINI BIANCHI

La Falanghina Campania IGT - 15€

13% vol.

Cantine Barone - Campania, Cilento
Uve 100% Falanghina

Lavaflava Lacryma Christi Vesuvio DOC - 18€

12,5% vol.

Bosco de' Medici - Campania, Napoli
Uve 85% Caprettone e 15% Falanghina

Katà Catalanesca del Monte Somma IGP - 20€

13% vol.

Cantine Olivella - Campania, Napoli
Uve 100% Catalanesca

Biancolella d'Ischia DOC - 28€

12% vol.

Casa d'Ambra - Campania, Napoli
Uve 100% Biancolella

Gold Fiano di Avellino DOCG - 22€

13,5% vol.

Petilia - Campania, Avellino
Uve 100% Fiano

Greco di Tufo DOCG - 22€

13% vol.

Petilia - Campania, Avellino
Uve 100% Greco di Tufo

Tenuta Frassitelli - Casa d'Ambra - 35€

12% vol.

Uve 100% Biancolella

Furore Bianco - 28€

13,5% vol.

Marisa Cuomo - Costa d'Amalfi
Uve 60% Falanghina e 40% Biancolella

Neroametà - Campania IGT - 24€

12,5% vol.

Mastroberardino - Mirabella Eclano
Uve 100% Aglianico

VINI ROSATI

Rose Season Rosato Campania IGT - 18€

14,5% vol.

I Favati - Campania, Avellino
Uve 100% Aglianico

A'Primo Primitivo Paestum IGP - 20€

14% vol. / San Gaetano di Manduria
Uve 100% Primitivo Cilentano

Aglianico Campania IGT - 20€

13% vol. / Petilia - Campania, Avellino
Uve 100% Aglianico

Valpolicella Classico DOC - 20€

12,5% vol. / Monte del Frà
Uve Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella

Per'e Palummo Ischia DOC - 25€

12,5% vol. / Casa d'Ambra - Campania
Uve 100% Piediroso

Lavarubra Lacryma Christi Vesuvio DOC - 18€

12,5% vol. / Bosco de' Medici - Campania
Uve 85% Piediroso e 15% Aglianico

Furore Rosso - 28€

13,5% vol. / Marisa Cuomo - Costa d'Amalfi
Uve 50% Piediroso e 50% Aglianico

Otto Uve - Gragnano - 22€

11,5% vol. / Salvatore Martusciello
Gragnano

Moio 57 - 23€

14,5% vol. / Cantine Moio - Mondragone
Primitivo 100%

Sangue di Giuda - 18€

7% vol. / Tenuta Giorgi - Oltrepò Pavese
Uve 50% Croatina - 40% Barbera - 10% Pinot Nero

VINI AL CALICE

Rossi

Aglianico - 5€

Primitivo - 5€

Valpolicella Classico DOC - 5€

Bianchi

Falanghina - 5€

Lacryma Christi - 5€

BOILICINE

Ziliani C Franciacrota Brut DOCG - 30€

12,5% vol. / Francesca Ziliani - Lombardia
Uve 75% Chardonnay e 25% Pinot Nero

Virage Cuvée Brut - 20€

12% vol. / Masottina - Veneto
Uve Cuvée di selezionate uve bianche

Viaventi Prosecco Treviso DOC Rosè Brut - 17€

11% vol. / Masottina - Veneto
Uve 90% Glera e 10% Pinot Nero

Viaventi Prosecco Extra Brut DOC - 15€

11% vol.

DESSERT

Tranci di Torta

- Choux Crema Chantilly e fragoline - 5€
- Choux alla nocciola - 5€
- Setteveli - 5€
- Tiramisù - 5€
- Cheesecake ai frutti di bosco - 5€
- Crostata crema chantilly e frutti di bosco - 5€
- Caprese al limone - 5€

Tranci di Torta

- Caprese al cioccolato - 5€
- Ricotta e Pera - 5€
- Smeralda al Pistacchio - 5€

Monoporzione

- Delizia al limone - 5€
- Tortino di cuore caldo al cioccolato - 5€

GRAPPA

903 - 7€

AMARI

- Averna - 5€
- Jageirmeister - 5€
- Jefferson - 7€
- Amaro Lucano - 5€
- Amaro del Capo - 5€

LIQUORI

- Limoncello - 5€
- Liquirizia - 5€
- Meloncello - 5€

CAFFETTERIA

- Caffè espresso - 2€
- Caffè decaffeinato - 2,5€
- Ginseng - 3€
- Caffè corretto - 3,5€

- Caffè con panna - 4€
- Caffè alla nocciola - 4€
- Crema di caffè - 4€
- Con aggiunta di panna - 4,5€