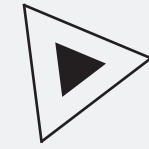




SALUMERIA



COSÌ SI FA!

LA COLAZIONE

CROSTATINA DELLA CASA <i>(Specialità della casa)</i>	€ 1,90
POLACCA <i>(Specialità Salumeria forniture Marino Aversa)</i>	€ 1,20
PRODOTTI ARTIGIANALI (Confetture artigianali accompagnate con pane, biscotti o muffin della casa)	€ 2,20
COLAZIONE COSÌ SI FA!	€ 5,50
YOGURT ARTIGIANALI (Con pezzi di frutta di stagione)	€ 3,30

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 0,80
CAPPUCCINO	€ 1,30
CAPPUCCINO VEG	€ 1,90
THÈ	€ 2,20
LATTE DI MANDORLA	€ 2,60
DECAFFEINATO	€ 1,50
CAFFÈ D'ORZO	€ 1,90
CAFFÈ FREDDO	€ 1,60
CAPPUCCINO FREDDO	€ 2,20

DOLCI DELLA CASA

CAPRESE AL LIMONE	€ 3,90
DOLCE DEL GIORNO	€ 3,90
MOUSSE	€ 3,90
FLAN COSÌ SI FA!	€ 4,40
CAPRESE IMMERSA	€ 4,20
SBRICIOLATA COSÌ SI FA!	€ 4,20

INSALATE

L'INSALATA COSÌ SI FA! (Pomodori secchi, pinoli, noci, caciotta di bufala DOP, verdura di stagione)	€ 6,60
L'INSALATA DEL GIORNO	S.D.
CAPRESE COSÌ SI FA! (Mozzarella di bufala DOP, Pomodori freschi, Basilico, Origano, Olio EVO)	Piccola € 6,60 Grande € 10,20

SALUMERIA UPNEA

(I NOSTRI SUGGERIMENTI PER INIZIARE BENE IL PASTO)

LA MOZZARELLA
(SPECIALITÀ DELLA CASA FORNITA DAL MINI CASEIFICIO COSTANZO LUSCIANO - CE)**A SODDISFAZIONE**
(Porzione di mozzarella di 240gr. guarnita con specialità di stagione)

Porzione Doppia | € 9,90

Porzione Singola | € 5,50

FRESELLA COSÌ SI FA! | € 10,90
(Fresella cotta nel forno a legna guarnita con caprese di pomodoro e mozzarella, specialità di stagione e ricottina di bufala in salvietta)**LA FRESELLA** | € 7,70
(Fresella cotta nel forno a legna guarnita con pomodoro, specialità di stagione e ricottina di bufala in salvietta)**L'ORTO BIO** | € 9,90
(Tagliere di ortaggi e verdure di coltivazione biologica cucinate dallo Chef)

PRIMI & ZUPPE

LA ZUPPA DEL GIORNO | € 5,50**PRIMO DEL GIORNO** | € 6,60*(Il personale di sala vi darà indicazioni sui prodotti del giorno)*

TAGLIERE

IL TAGLIERE COSÌ SI FA!

Porzione singola | € 7,70

Porzione doppia | € 13,30

TAGLIERE DEDICATO | S.D.**TAGLIERE SPECIALE**

Porzione singola | € 12,20

SALUMERIA UPNEA

GLI SVAGHI

IL FRITTO COSÌ SI FA! | € 5,50**LO SVAGO GIORNALIERO** | € 4,90**LA PATATA IMBOTTONATA** | € 3,50**LA PATATA FRITTA COSÌ SI FA!** | € 3,50**LA MOZZARELLA IN CARROZZA****COSÌ SI FA!** | € 3,50

-UPNEA-

BISTRÒ \ RESTAURANT \ BAR

SALUMERIA UPNEA

I PANINI DAL BANCO

IL PANINO COSÌ SI FA! | € 4,40

(Mozzarella di Bufala Aversana DOP, Pomodori San Marzano confit, Basilico, Acciughe selezionate)

IL CLASSICO | € 4,40

(Mozzarella di Bufala Aversana DOP, Pomodori San Marzano freschi, Rucola, Olio EVO)

IL PROFUMO DELLA SALUMERIA | € 4,40

(Mortadella artigianale, Maionese, Spinaci agli odori di arancio)

L'ALTO CASERTANO | € 4,40

(Pancetta arrotolata di maialino nero casertano, Burro di Bufala al profumo di Limone)

L'EMIGRANTE | € 4,80

(Mortadella tartufata di maialino nero casertano, Pecorino fresco di Laticauda, Senape Maille)

IL PRINCIPE E IL POVERO | € 4,40

(Sopressata di maialino nero casertano, Julienne di verdure di stagione, Olio EVO)

IL CONTE | € 5,80

(Bresaola della Valtellina, Formaggio fresco caprino, Olio EVO, scaglie di Limone)

IL MAGISTRALE | € 5,90

(Prosciutto crudo di maialino nero casertano, Mozzarella di Bufala Aversana DOP, Olio EVO)

LO SCIENTIFICO | € 4,90

(Zucchine grigliate alla menta o Ortaggi di stagione, Scamorza di Bufala affumicata, scaglie di Parmigiano, Crema di Olive nere Taggiasche)

L'UNTO | € 5,80*Specialità Salumeria*
(Caciocavallo Podolico, Prosciutto Cotto di Praga, Melanzane sott'olio)**COERENZA E MENTALITÀ** | € 5,80*Il panino del tifoso - Specialità Salumeria*
(Prosciutto cotto di maialino nero casertano, Mozzarella di Bufala DOP, Pomodoro San Marzano Fresco, Acciughe, Senape Maille)*(Le specialità sopra riportate sono disponibili anche al piatto pagando una maggiorazione di € 2,20)*

SALUMERIA UPNEA

I PANINI DELLA CUCINA

L' HOT DOG COSÌ SI FA! | € 4,90
(Wurstel artigianale di Bufala, Cipolle viola, Ketchup artigianale, Maionese, Senape Maille)**IL RAGÙ COSÌ SI FA!** | € 4,90
(Specialità di Ragù conseguito secondo l'antica ricetta Borbonica e servito nel cozzetto scavato di Pane Casereccio)**LA CORAZZA COSÌ SI FA!** | € 6,60
(Tagliata di Corazza aromatizzata alla salsa worcestershire, Verdure croccanti, fondente di Podolico, Maionese)**IL POLLO COSÌ SI FA!** | € 6,60
(Specialità di pollo impanata nel Panko, mistanza di verdure, fondente di Podolico, Maionese)**IL MAIALINO NERO COSÌ SI FA!** | € 6,90
(Filetto di Maialino Nero Casertano bardato di sua pancetta, Pere Caramellate, Cheddar, Insalata, Maionese)**L' HAMBURGER COSÌ SI FA!** | € 6,90
Specialità Salumeria (Hamburger lavorato a mano (180gr.), Cheddar, Pomodori Confit, Chips di verdure di stagione, Insalata croccante (Iceberg), Ketchup artigianale di Piennolo Giallo DOP, Maionese)**BISMARCK DI TONNO COSÌ SI FA!** | € 8,90
(Cotoletta di Tonno fresco panata al Panko (Specialità Salumeria), Uovo in camicia, Chips di verdure di stagione, Insalata croccante (Iceberg), Ketchup artigianale di Piennolo Giallo DOP, Maionese)**IL VEGANO COSÌ SI FA!** | € 6,20
(Humus, Polpette di melanzane e legumi, ciuffetti di verdure croccanti)**IL VEGETARIANO COSÌ SI FA!** | € 6,90
(Polpette di melanzane e legumi, ciuffetti di verdure croccanti, fondente di Podolico, Maionese)*(Le specialità sopra riportate sono disponibili anche al piatto pagando una maggiorazione di € 2,20)*

BIRRE ALLA SPINA

MAHOU CLASSICA 4,8% Vol.

0,22 cl | € 2,90

0,33 cl | € 4,10

0,50 cl | € 5,80

MAHOU NEGRA 5,5% Vol.

0,22 cl | € 3,20

0,40 cl | € 4,90

SELECTA 6,2% Vol.

0,22 cl | € 3,50

0,33 cl | € 5,10

BIRRE IN BOTTIGLIA

SAN MIGUEL FRESCA 4,4% Vol. 0,33cl | € 2,90**PERONI GLUTEN FREE** 4,7% Vol. 0,33cl | € 2,90

BIRRE ARTIGIANALI

PETRAGNOLA 100% FARRO - 4% Vol. 0,33cl | € 5,90**PETRAGNOLA WEIZEN** - 5,5% Vol. 0,50cl | € 8,80**PETRAGNOLA BIANCA AL FARRO** - 5% Vol. 0,75cl | € 12,90**PETRAGNOLA BIONDA** - 5,3% Vol. 0,75cl | € 12,90**PETRAGNOLA AMBRATA AL FARRO** - 5,5% Vol. 0,75cl | € 12,90**PETRAGNOLA NERA AL FARRO** - 6,5% Vol. 0,75cl | € 12,90**PETRAGNOLA BIONDA FORTE** - 8% Vol. 0,75cl | € 12,90**PETRAGNOLA ROSSA FORTE** - 8% Vol. 0,75cl | € 12,90

BIBITE

ACQUA(Naturale o Frizzante) 50 cl | € 1,30

1 lt | € 2,20

BIBITE BIO_ORGANIC 33,5 cl | € 3,50

(Cola, Chinotto, Aranciata, Limonata, Cedrata, Pomplemo Rosso, Ginger, Gassosa)

BIO TEA FREDDO 33,5 cl | € 3,50

(Limone, Pesca, Verde, Bianco)

SUCCHI

CENTRIFUGATI 100% FRUTTA 25 cl | € 4,90**BIO_ORGANIC VEG**

(Mela, Lattuga e Cetriolo)

(Mela, Fragola e Banana)

(Mela, Zucca e Carota)

(Arancia, Limone e Carota)

(Mirtillo)

CENTRIFUGATI 100% FRUTTA 25 cl | € 3,90**BIO_ORGANIC VEG**

(Pera, Mela Williams, Pesca, Albicocca, Arancia Rossa,

Pompelmo Rosso, Anas)

LIQUORI

LIQUORI DELLA CASA | € 2,90**L'ALAMBICCO DI GIULIA DE KREUTZENBERG** | € 3,30

(Rosolio, distillato di albicocche, distillato di pere williams)

GRAPPA SPECIALE DI TEROLDEGO | € 3,30

Distillerie Bertagnolli (Alle Erbe, Bianca, Barricata 18 mesi,

Barricata 24 mesi)

AMARI | € 2,90

Coperto € 1,00

*(Per la nostra selezione di vini Campani chiedete la carta dei vini al personale di sala)**Le pietanze con al fianco il simbolo  sono disponibili anche in versione gluten free.**Per le aggiunte di ingredienti extra alle nostre composizioni potete chiedere il prezzo al personale di sala.*