



# CAMPANVS




























*Campanus è una realtà giovane, guidata da due ragazzi che sognano di tramandare la tradizione, valorizzando la propria terra.*

*L'Ager Campanus o Campania felix è il nome della Campania antica, chiamata così per la ricchezza, biodiversità e fertilità dei suoi territori, estesi dal basso Lazio fino alle porte del Cilento.*












*Queste sono le prerogative di Campanus, proporre quello che la nostra storia ci ha donato in un format moderno, dinamico e divertente, trasmettendo al cliente un viaggio gastronomico dalle origini ad oggi.*













## Fritto e Sfizi

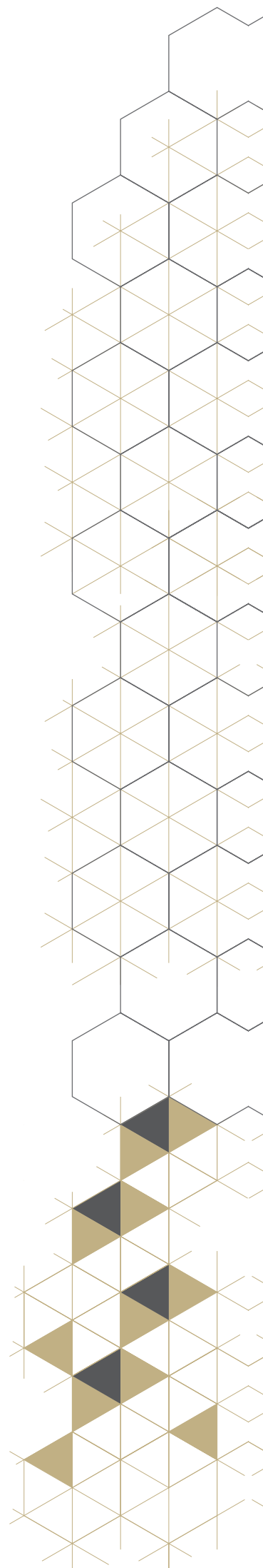
Frittatina di bucatini di stagione	  	4
Crocchè di patate al pane panko	   	3
Patatina* frita		4
Tris di montanara classica pomodoro e parmigiano	 	4,5
Fantasia di montanara 3 pezzi	   	6
Bun artigianale ai semi di papavero 50gr	   	4
- Parmigiana di melanzane	  	5
- stracciatella di bufala, tartare di tonno, zeste di limone e datterino confit	   	8
Alici "panz e panz" ripiene di provola affumicata di Agerola con mayonese alla colatura di alici 3 pezzi	 	8

## Antipasti

Parmigiana di melanzane in terracotta	  	6
Degustazione di formaggi e confetture campane per 2 persone		16
La nostra selezione di salumi e formaggi campani per 2 persone		20
Tartare di manzo con tuorlo cremoso e doppia consistenza di cipolla ramata	 	12
Calamaro scottato con piselli novelli e la sua purea		14
Tartare di gambero rosso di mazara e la sua bisque, stracciata di bufala e polvere di alga marina	 	14
Insalata tiepida di patate, polpo e fagiolini con pomodorino confit		14




## Primi

Pasta mista con patate, provola e peperone crusco		12
Sedanino al lardo di colonnata		14
pacchero alla puttanesca di tonno e katsuobushi		16
Spaghettoni con stracciata di bufala, alici di cetara pomodorino confit e zeste di limone	 	15
Scialatiello con zucchine, fiori di zucca e vongole veraci	 	16
Linguine all'astice e pomodorino del piennolo DOP	  	20





## Secondi

Hamburger di chianina (200gr) con fuso di provola affumicata di Agerola, pancetta croccante e friggitelli		14
Pancia di maiale cotta a bassa temperatura laccata alla BBQ e caffè con mallone alle erbe di stagione	 	14
Filetto di manzo alla griglia con fagiolini e patate al forno		20
Baccalà* al vapore con pomodoro freddo alla pizzaiola e terra di olive nere		15
Frittura del golfo	  	18
Grigliata del Mediterraneo 3 pezzi secondo disponibilità giornaliera	 	20

## Contorni

Patate al forno		4
Scarola ripassata		4
Friggitelli		4
Zucchine alla scapece		4

# La Pizza di CAMPANVS

## Cappello di Pulcinella

Calzone fritto che prende il nome dalla tipica forma

### CIGOLI E RICOTTA

Ricotta di mucca sale e pepe, provola affumicata di Agerola, cigoli di maiale e basilico



7

### SCARULÈ

Provola affumicata di Agerola, scarola ripassata con filetto di alici di Cetara, capperi e olive nere caiazzane pres. slow food



8

## Montanara

Pizza fritta

Pomodoro, parmigiano, pecorino bagnolese e basilico



5

Vellutata di fagiolo di controne, lonzarda di maiale e pecorino canestrato di moliterno



10

Scarola ripassata con baccala\* al forno, capperi in fiore e peperone sciuscillone croccante



10

Culatello campano con cremoso di blu di bufala erborinato e nocciole tonde di Giffoni
















10





## Tradizionali

MARINARA		4
Pomodoro San Marzano, origano, aglio e olio evo		
COSACCA	 	5
Pomodoro San Marzano, parmigiano, pecorino Bagnolese, basilico e olio evo		
MARGHERITA	 	5
Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, basilico e olio evo		
BUFALINA	 	7
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico e olio evo		
DIAVOLA	 	7
Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, salame Napoli, basilico, olio evo al peperoncino		
AL CRUDO	 	9
Mozzarella di bufala, culatello campano, basilico e olio evo		
CAPRICCIOSA	 	10
Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto affumicato, funghi champignon, olive nere caiazzane, carciofo grigliato, basilico e olio evo		
RIPIENO AL FORNO	 	8
Pomodoro San Marzano, ricotta di vaccino, salame napoletano, basilico e olio evo		

# Le eccellenze campane

## MARINARA FELIX

Pomodoro San Marzano, pesto all'aglio orsino, olive nere caiazzane, capperi in fiore, alici di cetara, origano, basilico e olio evo



10

## CARMINUCCIO 1919

Storica pizza salernitana fatta con pomodoro San Marzano, pancetta speziata, parmigiano, pecorino, abbondante basilico e olio evo



10

## PIANA DEL SELE

Peperoncino dolce di fiume friggitello, provola affumicata di agerola, salsiccia al finocchietto, pecorino canestrato di moliterno, basilico e olio evo



10

## NORMA

Pomodoro San Marzano, melanzana ripiena a 'pacchetelle con polpettine di vitello, provola affumicata, caciocotta di capra del cilento, basilico e olio evo



12

## QUASI LUCANA

Mallone di stagione con provola affumicata di Agerola, pancia di maiale cotta a bassa temperatura, polvere di peperone crusco, basilico e olio evo



12

## LARDO E PISELLI

Vellutata di piselli novelli, fior di latte di Agerola, lardo di colonnata, cialdina al parmigiano e germogli di piselli



12

## COME UN FIORE RIPIENO

Vellutata di zucchine, fiori di zucca, fior di latte, prosciutto cotto arrosto, mousse di ricotta sale e pepe, basilico e olio evo



12

## EMILIANA

Fior di latte, mortadella di cinghiale, rucola e squacquerone



12

## ORO BIANCO

Provola affumicata di Agerola, blu di bufala, spuma di caciocavallo podolico di Laviano, cialda al parmigiano, polvere di conciato romano presidio slow food, confettura albicocca "pellecchiella" del vesuvio, erbe aromatiche e olio evo



12

## SUI PICENTINI

Provola affumicata di Agerola, lonzarda di maiale semibrado, spuma di caciocavallo podolico di Laviano, nocciola tonda di Giffoni e tartufo nero dei Monti Picentini



13
























## Pizza in teglia

Versione al padellino

L'ALTRA MARINARA	  	13
Pomodoro San Marzano, assoluto di pomodoro linea carbone, pomodorino confit in olio e colatura di alici, riduzione di pomodorino giallo, filetti di alici di Cetara, pesto all'aglio orsino, terra di olive nere, origano, basilivo e olio evo		
A' MARENNA	  	14
Pizza ripiena con culatello campano, mozzarella di bufala, pesto di basilico e pomodorino confit		
CARBONARA 2.0	 	15
Cre moso di pecorino romano dop, provola affumicata di Agerola, guanciale croccante, tuorlo d'uovo marinato e tartufo nero estivo		
CIPOLLA GRASSA	 	15
Cipolla ramata alla brace e crispy, provola affumicata, pancia di maiale in cbt, fonduta di blu di bufala erborinato e erbette di stagione		
NERANO - MAZARA	  	16
Vellutata di zucchine, stracciata di bufala, tartàre di gambero rosso di Mazara, fiori di zucca e zeste di limone		
TONNO e FAGIOLI	   	16
Vellutata di fagiolo di controne con tartàre di tonno, tonno katsoubushi, nduja di Spilinga e erbe aromatiche di stagione		

## Selezione di Birre Artigianali

### Le Birre targate CAMPANVS

#### NETTUNO

Weissbier • 33 cl • 5% vol.

#### MINERVA

Saison • 33 cl • 5% vol.

Saison • 75 cl • 5% vol.

#### CALIPSO

Rossa • 33 cl • 7% vol.

Rossa • 75 cl • 7% vol.

#### ZEUS

Quadrupel • 33 cl • 8,5% vol.

Quadrupel • 75 cl • 8,5% vol.

### Le Birre Cilentane

#### CYLENT BIONDA

Helles • 33 cl • 5.2% vol.

Helles • 75 cl • 5.2% vol.

#### CYLENT ROSSA

Doppio malto belgian strong dark ale • 33 cl • Ale 7% vol.

Doppio malto belgian strong dark ale • 75 cl • 7% vol.

#### CYLENT DORATA

Belgian strong ale • 33 cl • 8.5% vol.

Belgian strong ale • 75 cl • 8.5% vol.

### Le Birre Nazionali

#### NAPEA BIONDA birrificio Grand San Bernard

Lager helles • 33 cl • 4.8% vol.

#### BALANCE AMBRATA birrificio Grand San Bernard

Lager maerzen • 33 cl • 5.6% vol.

#### HELLES GLUTEN FREE birrificio Grand San Bernard

Lager chiara • 33 cl • 4.8% vol.

#### IGEA GLUTEN FREE birrificio Birrasalento

Chiara • 33 cl • 5.3% vol.

  
CAMPANVS

5

5

12

5

12

5

12

6

14

6

14

6

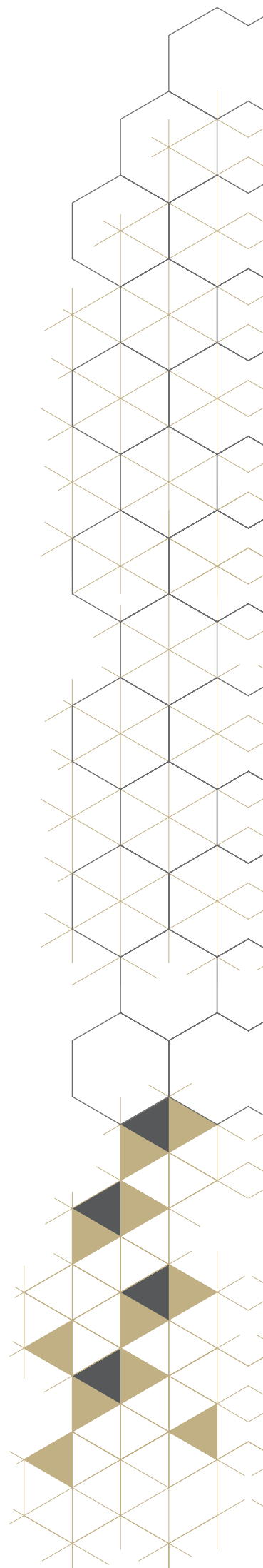
14

5

5

5

5



## Dulcis in fundo

Prodotto artigianale  
Dolci artigianali in base alla disponibilità giornaliera



5

## Beverages

Acqua	2
Coca-cola 33 cl	2,5
Coca-cola Zero 33 cl	2,5
Fanta 33 cl	2,5
Caffè	1
Amari e liquori	3
Amaro Jefferson	5
Moscato dolce Khabir Donnafugata	5
Grappa bianca e barrique	3
Rhum Zacapa 23 anni di invecchiamento	7
Rhum Kraken	5
Vodka Blevedere	6

## Lista allergeni



**GLUTINE**  
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



**CROSTACEI**  
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



**UOVA E DERIVATI**  
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



**PESCE**  
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



**ARACHIDI E DERIVATI**  
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



**SOIA**  
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



**LATTE E DERIVATI**  
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



**FRUTTA A GUSCIO**  
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



**SEDANO**  
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



**SENAPE**  
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



**SESAMO**  
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**  
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



**MOLLUSCHI**  
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



**LUPINI**  
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

Coperto € 2.00

(\*) Prodotti abbattuti in loco. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire maggiore sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE n.852/04 e Reg. CE n.853/04. Nelle pietanze possono esserci potenziali allergeni. Chiedere sempre informazioni sugli ingredienti utilizzati al momento dell'ordine.

  
CAMPANVS