



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
- scarola ripassata, tonno scottato e provola affumicata		8
Alici "panz e panz" ripiene di provola affumicata di Agerola con mayonese alla colatura di alici 3 pezzi		8
Polpettine di vitello ripiene di blu di bufala su vellutata di cipolla ramata di Montoro 3 pezzi		8

Antipasti

Parmigiana di melanzane	  	6
Degustazione di formaggi e confetture campane <i>per 2 persone</i>		16
La nostra selezione di salumi e formaggi campani <i>per 2 persone</i>		20
Carpaccio di black angus affumicato su misticanza di stagione, San Marzanino dry caramel e scaglie di parmigiano 30 mesi		12
Calamaro scottato su zuppetta di fagiolo bianco di controne presidio slow food del parco nazionale del cilento e polvere di alga marina	  	14
Tartare di tonno su emulsione alla colatura di alici, alga wakame e mandorla croccante	 	13
Uovo a 63° su vellutata di castagne, tartufo nero di colliano e tarallo napoletano sbriciolato	  	10

Primi











Pasta mista con patate, provola e peperone crusco		12
Mezza candela alla genovese di manzo e cipolla ramata di montoro con fonduta di pecorino bagnolese	 	14
Spaghettoni alla carbonara e tartufo nero di colliano	 	14
Gnocchetto con crema di zucca, salsiccia e blue di bufala		14
Pacchero alla puttanesca di tonno e katsuobushi		15
Raviolo ripieno di ricotta con porcini, gambero rosso di mazara e la sua bisque	  	18
Linguine all'astice e pomodorino del piennolo dop	 	20

(al fine di migliorare la velocità del servizio si possono ordinare max 3 primi diversi per tavolo)








Secondi

Hamburger di chianina (200gr) con fuso di provola affumicata di Agerola, pancetta croccante e friarielli napoletani		14
Pancia di maiale cotta a bassa temperatura laccata alla BBQ e caffè cavolo viola in più varianti e patate aromatizzate al rosmarino	 	14
Entrecôte ai ferri con porcini e patate al forno		20
Baccalà* al vapore con zucca "arruscata" e liquirizia		16
Frittura del golfo	  	18
Grigliata del Mediterraneo 3 pezzi <i>secondo disponibilità giornaliera</i>	 	20

Contorni

Patate al forno		4
Patate e porcini al forno		6
Scarola ripassata		4
Friarielli napoletani		4
Zuppetta di fagiolo bianco di controne		6

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

Classica pizza frita

Pomodoro san marzano, parmigiano, pecorino bagnolese e basilico



5

Mortadella di cinghiale 100% cinghiale presidio slow food, stracciata di bufala e zeste di limone



10





Tradizionali

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

Le eccellenze campane

CARRETTIERIA

friarielli napoletani, provola aff. di agerola, salsiccia e tarallo napoletano sbriciolato



10

VEGGY VIOLA (vegetariana/vegana)

Vellutata di cavolo viola e julienn fermentato, patate e zucca cotti sotto cenere aromatizzati al rosmarino, cipollina crispy e stracciata di bufala (versione vegana senza stracciata di bufala)



10

MEXICO

Fagiolo bianco di controne (presidio slow food del parco nazionale del cilento e vallo di diano), provola affumicata di agerola, salsiccia, nduja di spilinga e cipollina crispy



12

ZUCCA PIENA

Zucca al forno con pancia di maiale in CBT, provola affumicata di agerola, mandorle tostate, polvere di conciato romano (presidio slow food - stagionato in anfora con erbe selvatiche) e rosmarino



12

GENOVESE

Genovese di manzo e cipolla ramata di montoro i.g.p., mozzarella di bufala di Battipaglia e parmigiano grattugiato



12

ORO BIANCO

Provola affumicata di agerola, blu di bufala, 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

TONNO E CIPOLLA

Tris di cipolla ramata di montoro, fior di latte di agerola, filetti di tonno in olio evo, katsoubushi di tonno fermentato e zeste di limone



13

SOTTOBOSCO (vegetariana/vegana)

Crema di castagne alla base con fior di latte di agerola, funghi porcini/cardoncello marinato in carpaccio (in base alla disponibilità), tatufo nero di colliano e rosmarino e castagne tostate a legna (versione vegana senza fior di latte)



13

CHINGHIALE DEGLI ALBURNI

Fior di latte di agerola, mortadella di cinghiale 100% (presidio slow food del parco nazionale del cilento), tartufo nero di colliano, caciocavallo podolico di laviano e nocciola tonda di giffoni



13

BACCALA' E SCAROLE

scarola ripassata in padella, mozzarella di bufala di Battipaglia, baccalà al forno, capperi in fiore, terra di olive nere e peperone crusco del senise



14





Pizza in teglia

Versione al padellino

L'ALTRA MARINARA Pomodoro San Marzano, assoluto di pomodoro carbone, riduzione di datterino giallo, pomodorino San Marzano dry caramel, filetti di alici di Cetara, pesto all'aglio orsino, terra di olive nere, origano, basilico e olio evo (versione con - tonno in olio evo +2€ - baccalà al forno +3€)	  	13
A' MARENNA Pizza ripiena con carpaccio di black angus affumicato, friarielli napoletani e provola affumicato di Agerola	  	14
CARBONARA 2.0 Cremoso di pecorino romano dop, provola affumicata di Agerola, guanciale croccante, tuorlo d'uovo marinato e tartufo nero di Colliano	 	15
CIPOLLA GRASSA Cipolla ramata alla brace e crispy, provola affumicata di Agerola, pancia di maiale in cbt, blu di bufala erborinato e rosmarino	 	15
ZUCCA "ARRUSCATA" Zucca "arruscata" al forno a legna con soppressata di maiale, cacioricotta di capra cilenata presidio slow food e peperone crusco del senise i.g.p.	 	15
PORCINO INNAMORATO patate cotte sotto cenere aromatizzate agli aromi stagionali con porcino/cardoncello marinato in carpaccio (in base alla disponibilità), tartufo nero di colliano e rosmarino	   	15
VIAGGIO IN SICILIA Mousse di ricotta pepata al limone e miele biologico da apicoltura locale, con tartàre di gambero rosso di mazara, pistacchio salato di bronte d.o.p. in granella, menta e zeste di agrumi	   	16

Selezione di Birre Artigianali

Le Birre targate CAMPANVS

NETTUNO

Weissbier • 33 cl • 5% vol.

5

MINERVA

Saison • 33 cl • 5% vol.

Saison • 75 cl • 5% vol.

5

12

CALIPSO

Rossa • 33 cl • 7% vol.

Rossa • 75 cl • 7% vol.

5

12

ZEUS

Quadrupel • 33 cl • 8,5% vol.

Quadrupel • 75 cl • 8,5% vol.

5

12

Le Birre Cilentane

CYLENT BIONDA

Helles • 33 cl • 5.2% vol.

Helles • 75 cl • 5.2% vol.

6

14

CYLENT ROSSA

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

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

6

14

CYLENT DORATA

Belgian strong ale • 33 cl • 8.5% vol.

Belgian strong ale • 75 cl • 8.5% vol.

6

14

Le Birre Umbre

MASTRI BIRRAI UMBRI COTTA 21

Bionda ad alta fermentazione al farro • 30 cl • 5.6% vol.

Bionda ad alta fermentazione al farro • 75 cl • 5.6% vol.

5

12

MASTRI BIRRAI UMBRI COTTA 37

Rossa ad alta fermentazione alla cicerchia • 30 cl • 5.6% vol.

Rossa ad alta fermentazione alla cicerchia • 75 cl • 5.6% vol.

5

12

Le Birre Nazionali

PERONI GRAN RISERVA bionda

lager Premiun • 50 cl • 45.2% vol. 5€

5

PERONI GRAN RISERVA rossa

vienna style • 50 cl • 5.2% vol. 5€

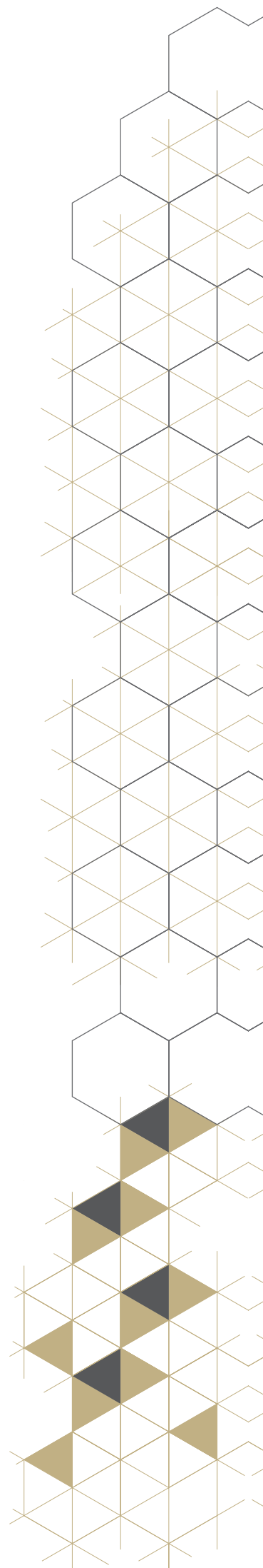
5

IGEA gluten free chiara

Birrasalento 5.3% vol. 5€

5


CAMPANVS



Dulcis in fundo

Prodotto artigianale
Dolci artigianali in base alla disponibilità giornaliera



5

Beverages

Acqua	2,5
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	4
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