



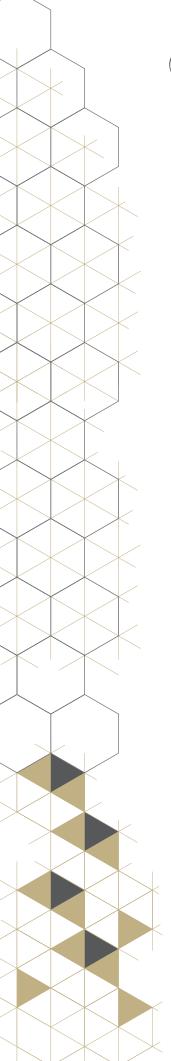


Campanus è una realtà giovane, guidata da due ragazzi che sognano di tramandare la tradizione, valorizzando la propria terra.

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 Campanes, proporre quello che la nostra storia ei ha donato in un format moderno, dinamico e divertente, trasmettendo al eliente un viaggio gastronomico dalle origini ad oggi.





Fritto e Sfizi

Frittatina di bucatini di stagione	4
Crocchè di patate al pane panko	3
Patatina* fritta	4
Tris di montanara classica pomodoro e parmigiano	4,5
Fantasia di montanara 3 pezzi	6
Bun artigianale ai semi di papavero <i>50gr</i> - Parmigiana di melanzane - scarola ripassata, tonno scottato e provola affumicata	4 5
Alici "panz e panz" ripiene di provola affumicata di Agerola con mayonese alla colatura di alici <i>3 pezzi</i>	8
Bon bon di Baccalà pralinato e salsa yogurt <i>3 pezzi</i>	7

















<u>Antipasti</u>

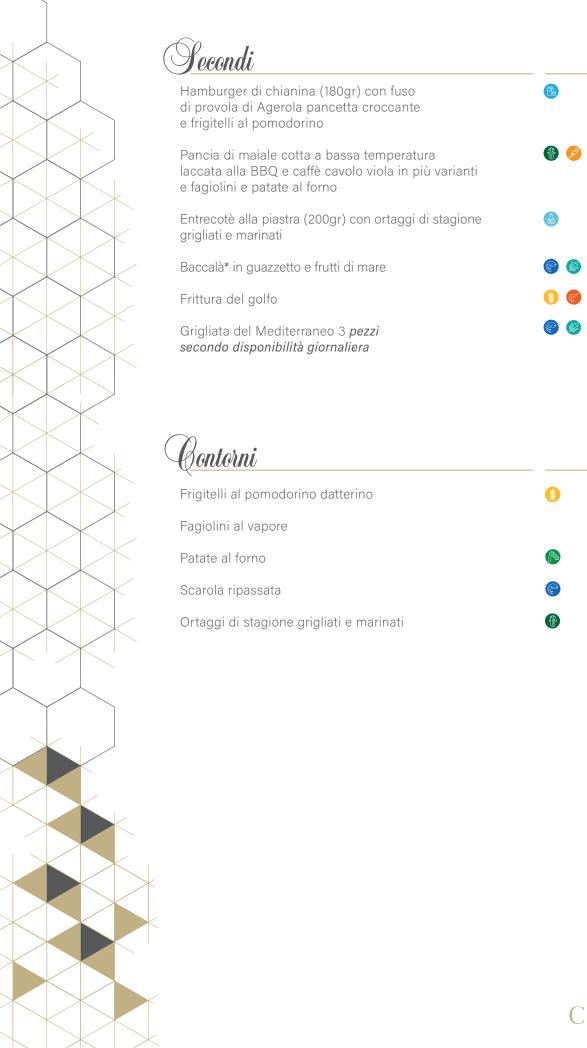
Parmigiana di melanzane		6
Degustazione di formaggi e confetture campane per 2 persone	3	16
La nostra selezione di salumi e formaggi campani per 2 persone		20
Carpaccio di black angus affumicato su misticanza di stagione, San Marzanino dry caramel e scaglie di parmigia	ano 30 mesi	12
Tartare di tonno su emulsione alla colatura di alici, alga wakame e mandorla croccante	© 6	13
Crudo di gambero rosso, bufala, gazpacho di cuore di bue e tarallo napoletano		12
Insalata di polpo, fagiolini e patate al lime		12
Souté di cozze e vongole		10

Primi

Gnocchetti di patate con cozze frigitelli e cremoso al pecorino dop		14
Tubettone con vongole, ceci di cicerale <i>pres. slow food</i> e fiori di zucca		16
Spaghettone con assoluto di gambero rosso, stracciata di bufala e zest di lime		16
Fusillone al ragù di manzo e peperoni con fonduta di grana 30 mesi		14
Raviolo di ricotta con purea di melanzane al forno, salsiccia al finocchietto, pomodorini semidry caramel e ricotta salata		14
Linguine all'astice e pomodorino del piennolo dop (al fine di mogliorare la velocità del servizio si possono ordinare m	ax 3 primi diversi per tav	20 rolo)









La Pizza di CAMPANVS

<u> Cappello di Pulcinella</u>

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

SCARULÈ

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









8

<u> Montanara</u>

Classica pizza fritta

Pomodoro san marzano, parmigiano, pecorino bagnolese e basilico





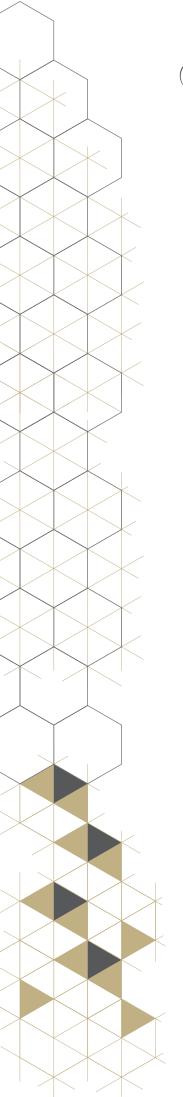
5

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

10







<u>Tradizionali</u>

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, cappero 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



<u>Le eccellenze campane</u> PIANA DEL SELE 10 Peperoncino dolce di fiume friggitello, provola affumicata di agerola, salsiccia al finocchietto, pecorino canescrato di moliterno, basilico e olio evo SORRENTO 10 mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue sorrentino, filetto di alici di cetara, capperi in fiore, polvere di olive nere, zest di limone e basilico COME UN FIORE RIPIENO 12 Vellutata di zucchine, fiori di zucca, fior di latte, prosciutto cotto arrosto, mousse di ricotta sale e pepe, basilico e olio evo NORMA 12 Melanzana al forno, provola affumicata, polpettine di vitello, cacioricotta di capra del cilento e basilico **QUASI LUCIANA** 12 Mallone di stagione con provola affumicata di Agerola, pancia di maiale cotta a bassa temperatura, polvere di peperone crusco, basilico e olio evo ORO BIANCO 12 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 TONNO E CIPOLLA 13 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 CHINGHIALE DEGLI ALBURNI 13 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

Scarola in crema, stracciata di bufala, tartare di tonno, san marzanino dry caramel, pinoli tostati e zest di limone

SCAROLA CHIC



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 ca filetti di alici di Cetara, pesto all'aglio orsino, terra di olive ner origano, basilico e olio evo (versione con - tonno in olio evo +2€ - baccalà al forno +3€)	e,	nel,		13
CARBONARA 2.0 Cremoso di pecorino romano dop, provola affumicata di Agerola, guanciale croccante, tuorlo d'uovo marinato e tartufo nero di Colliano	33333)	3.		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
PIC - NIC Crema di melanzana al forno, soppressata di maiale, caciocavallo podolico di laviano e melanzana crispy				15
LIMONE FUMÈ vellutata di patate al limone con black angus affumicato, mayo alla colatura di alici, polvere di olive e zest di limone			6	15
NERANO - MAZARA Vellutata di zucchine, stracciata di bufala, tartare di gambero rosso di mazara, fior di zucca e zeste di lin	mon	e		16

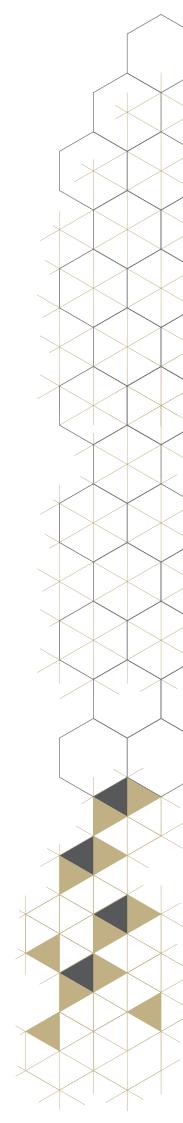


Selezione di Birre Artigianali

Le Birre targate CAMPANVS

Se Show any and Chilli hir v	
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
<u>Le Birre Cilentane</u>	
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
<u>Le Birre Nazionali</u>	
PERONI GRAN RISERVA bionda lager Premiun • 50 cl • 45.2% vol. 5€	5
PERONI GRAN RISERVA rossa vienna style • <i>50 cl</i> • 5.2% vol. 5€	5
IGEA gluten free chiara Birrasalento 5.3% vol. 5€	5





<u>Pulcis in fundo</u>

Prodotto artigianale Dolci artigianali in base alla disponibilità giornaliera











<u>Beverages</u>

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 alimetari 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: arrosti, 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.



