





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 Affini

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



5

e provola affumicata

Alici "panz e panz" ripiene di provola affumicata di Agerola
con mayonese alla colatura di alici **3 pezzi**



8

Bon bon di Baccalà pralinato e salsa yogurt **3 pezzi**



7



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
Tartare di tonno su emulsione alla colatura di alici, alga wakame e mandorla croccante	 	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
Spaghettoni 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 migliorare la velocità del servizio si possono ordinare max 3 primi diversi per tavolo)	 	20

Secondi

Hamburger di chianina (180gr) con fuso di provola di Agerola pancetta croccante e frigitelli al pomodorino



14

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura laccata alla BBQ e caffè cavolo viola in più varianti e fagiolini e patate al forno



14

Entrecotè alla piastra (200gr) con ortaggi di stagione grigliati e marinati



20

Baccalà* in guazzetto e frutti di mare



17

Frittura del golfo



18

Grigliata del Mediterraneo 3 *pezzi*
secondo disponibilità giornaliera



20

Contorni

Frititelli al pomodorino datterino



4

Fagiolini al vapore

4

Patate al forno



4

Scarola ripassata



4

Ortaggi di stagione grigliati e marinati



5

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

PIANA DEL SELE

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



10

SORRENTO

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



10

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

NORMA

Melanzana al forno, provola affumicata, polpettine di vitello, cacioricotta di capra del cilento e basilico



12

QUASI LUCIANA

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



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

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

SCAROLA CHIC

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



14

Pizza in teglia

Versione al padellino

L'ALTRA MARINARA



13

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€)

CARBONARA 2.0



15

Cremoso di pecorino romano dop, provola affumicata di Agerola, guanciale croccante, tuorlo d'uovo marinato e tartufo nero di Colliano

CIPOLLA GRASSA



15

Cipolla ramata alla brace e crispy, provola affumicata di Agerola, pancia di maiale in cbt, blu di bufala erborinato e rosmarino

PIC - NIC



15

Crema di melanzana al forno, soppressata di maiale, caciocavallo podolico di laviano e melanzana crispy

LIMONE FUMÈ



15

vellutata di patate al limone con black angus affumicato, mayo alla colatura di alici, polvere di olive e zest di limone

NERANO - MAZARA



16

Vellutata di zucchini, stracciata di bufala, tartare di gambero rosso di mazara, fior di zucca e zeste di limone

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



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