

LP
19
48

coperto e servizio € 3,00

Lombardi Pasticcieri nasce nel lontano 1948 con Angelo e Matilde Lombardi. Siamo in pieno dopo guerra e la popolazione da un lato conta i danni e dall'altro avvia il percorso di rinascita, passando anche attraverso l'arte della pasticceria.

La produzione di dolci è di qualità, i sacrifici sono molteplici e la piccola azienda si fa strada tra la gente del paese.

Salvatore, uno dei figli, è la chiave del successo della seconda generazione, che arriva a forniture di dolci in tutta la provincia e oltre, e che accompagna il percorso di crescita passo dopo passo con lunghi e pazienti investimenti sia nel personale qualificato sia nella continua ricerca delle materie prime garantendo una sempre crescente qualità ai tanti nuovi clienti.

All'inizio degli anni '80 Cira e Angela, figlie di Salvatore, con i rispettivi consorti Michele ed Aniello, inaugurano la terza generazione di forza lavoro nei piccoli laboratori di pasticceria artigianale.

Michele ed Aniello, amici di infanzia, fanno ingresso per caso in pasticceria ma da quel momento scelgono di seguire l'amore, oltre che per Cira ed Angela, anche per l'arte della pasticceria, specializzandosi rispettivamente nella produzione di dolci tradizionali e nella sapiente arte dei grandi lievitati, oggi riconosciuti e pluripremiati.

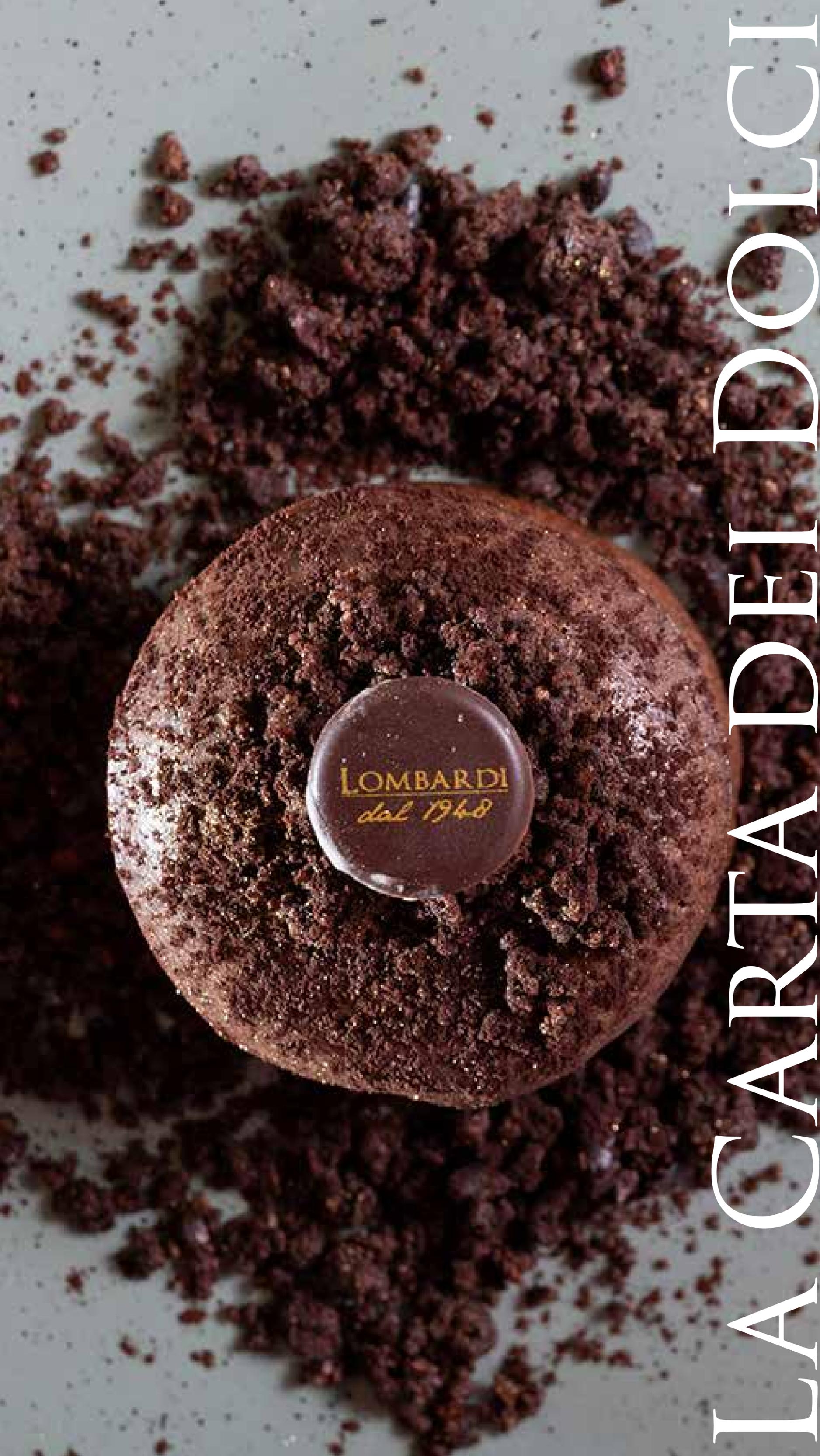
Sono gli anni d'oro per l'Italia e la spinta è tale che nasce anche Lombardi Catering & Banqueting, specializzato in organizzazione di eventi di ogni tipo, progetto sposato appieno da Angela con il supporto di Cira, che nel frattempo scopre la sua vena artistica e diventa una decoratrice impeccabile.

Corsi professionali ed esperienza in azienda fanno sì che vent'anni dopo i risultati siano straordinari: più di 150.000 clienti soddisfatti dagli eleganti e raffinati eventi firmati Lombardi Catering & Banqueting, e tantissimi altri pronti a raccogliere le sfide evolutive dei laboratori di pasticceria.

È già l'alba del terzo millennio e la famiglia Lombardi continua a lavorare sodo per i propri clienti, che ormai si aspettano produzioni d'eccellenza in ogni sapore, in ogni forma e colore...

Il 13 marzo 2008, in occasione del 60° anniversario dell'azienda, si inaugura lo stabilimento produttivo e il nuovo punto vendita di Lombardi Pasticcieri dal 1948, con annessa caffetteria, cioccolateria e salateria nel cuore della città di Maddaloni, nonostante i clienti provengano da ogni parte d'Italia e del mondo.

La storia continua oggi con la 4^a generazione motivata dallo stesso spirito di sacrificio dei genitori e dei nonni e pronta ad affrontare la nuova sfida del complesso mondo della pizza e della ristorazione.



LA CARTA DEI DOLCI

DOLCI AL PIATTO

LOMBARDI LUXURY SELECTION

1° Premio Cake Star Alessandro Mango € 10,00

pasta sfoglia all'italiana, brunoise di mele annurche caramellate alla vaniglia, salsa al caramello salato, chantilly leggera alla vaniglia, chips di mele annurche, gelato al biscottino homemade 1-3-7-8-10

Inspiration Yuzu € 10,00

croccante di cioccolato al caramello, cremoso allo Yuzu, gel di mandarino, albicocca candita e gelato allo yuzu 1-3-7-10

L'ormone della felicità € 10,00

crumble al cacao leggermente salato, crema leggera al tiramisù, savoiardo LP inzuppato al caffè espresso selezione kimbo miscela napoletana, polvere di cacao 1-3-7-10

USA chiama LP € 10,00

bisquit red velvet, crema al latte LP, raschiatura di agrumi e vaniglia, frutti di bosco freschi e semicanditi e il loro confit, sorbetto al limone, gelato allo yuzu 1-3-7-10

Meglio di Michel Bras € 10,00

morbido al cioccolato, cuore liquido fondente al 55%, crumble leggermente salato al cacao amaro, caramello salato, gelato artigianale al caramello, (tempo di cottura 9 minuti) 1-7-10

Lievito Naturale € 10,00

babà al lievito madre, crema chantilly all'italiana, brunoise di frutta fresca di stagione, gelato alla zuppa inglese con fragoline di bosco

- *classico con la bagna al rum selezione LP*
- finito al tavolo con rum scuro invecchiato 1-3-7-10*
- *analcolico con rum 0% alcool e sciroppo di zucchero 1-3-7-10*

Cira € 10,00

pasta sfoglia all'italiana con chantilly al limone, fragoline di bosco fresche e semicandite con il loro confit, foglia d'oro alimentare, gelato alle fragole 1-3-7-10

LO SPICCHIO DI PIZZA SFOGLIATA

La vera essenza della pizza fatta dal pasticcere.

Non è una pizza dolce. Non è un cornetto sfogliato. E allora che cos'è?

Non mi chiedere la Nutella

€ 10,00

*trancio di pizza sfogliata al burro, cremoso al gianduia,
nociola tostate e caramellate, terriccio di cioccolato al 55% e la sua polvere,
foglia d'oro alimentare, gelato al biscottino 1-3-7-8-10*

Ci vediamo stasera a colazione

€ 10,00

*trancio di pizza sfogliata al burro Besciamella dolce alla vaniglia
del Madagascar, tre consistenze di amarene,
cialda di zucchero di canna semintegrale caramellato al momento,
gelato al fior di latte variegato alle amarene 1-3-7-10*



FRESH

I FRITTI

<i>Crocchè classico</i> (disponibile anche <i>senza lattosio e senza glutine</i> + €1,00) 1-3-7-10	€ 3,00
<i>Crocchè con fonduta di provola di Agerola e porchetta di Ariccia IGP alla piastra</i> 1-3-7-10	€ 4,00
<i>Crocchè del kaiser</i> 1-3-7-10 (prosciutto cotto del kaiser e fonduta di camembert au calvados)	€ 4,00
<i>Crocchè Caiatinos</i> 1-3-7-10 (lardo di patanegra, miele caiatino e noci di macadamia)	€ 4,00
<i>Patata rosticciata con la sua buccia</i> (da patata fresca prima fritta e poi finita in forno con erbe aromatiche)	€ 5,00
<i>Patata stick</i> (da patata fresca)	€ 5,00
<i>Arancino di riso allo zafferano, zuppetta di pomodoro e stracciata di bufala</i> 1-3-7-10	€ 6,00
<i>Frittatina classica</i> (disponibile anche <i>senza lattosio e senza glutine</i> + €1,00) 1-7-9-10	€ 3,50
<i>Frittatina alla nerano</i> 1-7-10	€ 5,00
<i>Frittatina cacio e pepe</i> 1-7-10	€ 4,00
<i>Frittatina fuori norma</i> 1-7-10 (polpa di melanzane, salsiccia sbriciolata, provola affumicata e melanzana a funghetti)	€ 5,00

SI VEDE CHE SIAMO PASTICCIERI?

Sono fuori dal tunnel <i>cannolo di pasta sfoglia al parmigiano reggiano dop con semi di sesamo ripieno di crema pasticciera salata e crumble di guanciaie croccante</i> 1-3-7-8-10-11	€ 5,00
Pain du pâtissier <i>saccottino di pasta sfoglia lievitata al pomodoro, prosciutto cotto affumicato, bavarese al parmigiano reggiano dop, basilico</i> 1-3-7-10-11	€ 6,00
Bomba salata <i>Bomba salata farcita di chantilly salata namelaka di bufala, datterini gialli e rossi semidry e pesto di basilico</i> 1-3-7-10	€ 6,00



THE CLASSIC PIZZA

LE CLASSICHE

- Napoletana** € 6,50
pomodoro San Marzano Dop, origano agribiologico, aglio, olio evo Coratina Olio Roccia  1-10
- Margherita** € 7,50
pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, Parmigiano Reggiano Dop, olio evo Elaios Monocultivar Ortice delle Terre di Molinara presidio
SlowFood  1-7-10
- Provola e pepe** € 8,00
pomodoro San Marzano Dop, provola affumicata, pepe nero macinato fresco, olio evo Az. agricola Monte della Torre 1-7-10
- Marinara LP** € 11,00
pomodoro San Marzano Dop, alici selezione Armatore Cetara, olive caiazzane, capperi di Salina Az. agricola Salvatore D'amico presidio
Slow Food , *olio evo Elaios Monocultivar Ortice delle Terre di Molinara presidio* *SlowFood*  1-4-10
- La Bufala** € 10,00
pomodoro San Marzano Dop, mozzarella di Bufala, olio evo Elaios Monocultivar Ortice delle Terre di Molinara presidio
SlowFood  1-7-10
- Diavola** € 10,00
pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, salame piccante selezione Cillo, olio evo Oro di Caiazzo 1-7-10
- Capricciosa** € 13,00
pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, prosciutto cotto affumicato, funghi cremini, gialletti e cardoncelli, cuore di carciofo arrostito maddalonese, crumble di olive nere caiazzane, olio evo Oro di Caiazzo 1-7-10
- L'oro di Napoli** € 14,00
Calzone Fritto con ricotta di bufala, pomodoro San Marzano DOP, provola, ciccioli napoletani, salame napoli, pepe nero 1-7-10
- La Piennolo DOP** € 12,00
Fior di latte, pomodorini datterini gialli, pacchetelle a filetti di pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP conditi a crudo con basilico e olio evo Elaios Monocultivar Ortice delle Terre di Molinara presidio *SlowFood*  1-7-10
- L'intramontabile** € 13,00
mozzarella di bufala, rucola condita con olio al limone, datterini gialli, prosciutto crudo, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, olio evo Oro di Caiazzo 1-7-10



OPENED

MENÙ VEGANO

SAPORE SENZA RIMPIANTI!

Sembra una Margherita € 11,00

pomodoro san marzano DOP, mozzarella vegetale da crema di mandorle e anacardi fermentati, basilico, olio evo Az. agricola Monte della Torre 1-8-10

Vegano o nerano? € 14,00

Crema di zucchine, mozzarella vegetale da crema di mandorle e anacardi fermentati, formaggio vegetale ai 4 pepi, noci tostate, ceci fritti, pomodori secchi sott'olio, olive caiazzane, olio evo Az. agricola Monte della Torre 1-8-10

Cosacca vegetale € 11,00

pomodoro san marzano DOP, formaggio vegetale ai 4 pepi, basilico, olio evo Az. agricola Monte della Torre 1-8-10

Fritta, asciutta e fresca VEG € 14,00

doppia cottura prima fritta e poi asciugata in forno con scarola riccia croccante condita con olio evo al limone Oro di Caiazzo, stracciatella vegetale, olive nere caiazzane, capperi di salina Az. Agricola Salvatore D'amico presidio SlowFood, pomodorino giallo semidry, crumble di noci tostate, olio evo Az. agricola Monte della Torre 1-8-10





QUASITRECCOTTE

QUASI TRE COTTURE

*Prima fritta, poi asciugata in forno elettrico,
condita ed ultimata in forno a gas*

Marinaretta

€ 14,00

*Ombra di pomodoro San Marzano DOP infornato,
datterini semicanditi con olio all'aglio, alici selezione Armatore Cetara,
olive nere caiazzane, capperi di salina Az. agricola Salvatore d'amico
Presidio Slowfood , origano agribiologico, olio evo Elaios Monocultivar
Ortice delle terre di Molinara presidio SlowFood  1-4-10*

Fritta, asciutta e fresca

€ 14,00

*scarola riccia croccante condita
con olio extra vergine d'oliva al limone Oro di Caiazzo,
stracciata di bufala, alici selezione Armatore Cetara, olive nere caiazzane,
capperi di salina Az. Agricola Salvatore D'amico presidio SlowFood, 
pomodorino giallo semidry, crumble di noci tostate 1-7-8-10*

Cacio e pepe secondo me

€ 18,00

*Fonduta di pecorino romano DOP scorza nera, pepe nero macinato fresco,
polpa di ricci di mare, polvere di liquirizia 1-4-7-10*



LOWBARDI SIGNA TURRE

Maddaloni, terra mia!

LOMBARDI SIGNATURE

Maddaloni, terra mia! € 15,00

*fior di latte, crema di carciofi arrostiti,
mortadella d'asina selezione Cillo, cuore di carciofo arrostito maddalonese,
gel di prezzemolo, scaglie di provolone del monaco DOP 1-7-9-10*

Orto e Filosofia € 12,00

*crema di peperoni gialli e rossi arrostiti, fior di latte,
melanzane arrostiti alla contadina, filetti di zucchine marinate,
datterini semicanditi, perle di aceto balsamico di Modena IGP,
polvere di carote disidratate, olio Elaios monocultivar ortice delle terre di
Molinara presidio slowfood  1-7-10*

Ma almeno la sai fare? € 11,00

*fior di latte, pomodoro San Marzano DOP infornato, melanzane dorate e
fritte, crema di Parmigiano Reggiano DOP, chips di Parmigiano Reggiano
DOP, olio evo Az. agricola Monte della Torre 1-7-9-10*

Domenico Iavarone 1*M: Presente! € 17,00

*Mozzarella di Bufala, provola affumicata di Bufala, blu di bufala,
cipolle bianche stufate alla soia, composta di albicocche artigianale selezione
Lombardi, menta, crumbre di olive nere caiazzane,
olio evo oro di Caiazzo 1-6-7-10*

Nero quasi casertano € 12,00

*fior di latte, wurstel "marchigianotto" artigianale di Sabatino Cillo,
spicchi di patate con buccia rosticciate, mayo all'aglio nero,
lime e pepe rosa 1-3-7-10*

Diavolita picante € 14,00

*pomodoro san Marzano DOP infornato, fior di latte,
chorizo iberico bellota, olio al peperoncino selezione oro di Caiazzo 1-7-10*

La noce del collo € 14,00

*crema di noci tostate homemade, fior di latte, ossocollo di manzetta
prussiana, fico bianco del Cilento in agrodolce,
olio evo oro di Caiazzo 1-7-10*

Mare calabrese € 16,00

*fior di latte, ventresca di tonno rosso del mediterraneo selezione Armatore
Cetara, nduja di nero calabrese, composta di cipolla rossa di tropea e la sua
polvere bruciata, olio evo Coratina Olio Roccia  1-4-7-10*

Che ci fa un pistacchio nel prato? € 15,00

*crema di pistacchio verde di Bronte DOP az. agricola Barrili,
fior di latte, mortadella di prato IGP,
polvere di fico bianco del Cilento 1-7-8-10*

LOMBARDI SIGNATURE

Ricordo di una pizza di scarole € 12,00

crema di scarola saltata con alici e capperi, provola affumicata, crudo di scarola riccia, battuto di olive, pinoli, uvetta, pomodori secchi e pepe rosa, gel di "latte" di mandorla e crumble di pane cafone homemade ai semi misti, Olio evo az. agricola Monte della Torre 1-7-8-10-11

Margherita sotto sopra € 13,00

pesto di basilico, fior di latte, composta di pomodoro corbarino arrostito, datterini gialli e rossi semicanditi e ciliegine di mozzarella di bufala, Olio evo az. agricola Monte della Torre 1-7-10

Nerano di mare: € 16,00

Crema di zucchine, fior di latte, provolone del monaco DOP, speck artigianale affumicato di pesce spada dello chef Luigi di Lorenzo, chips di zucchine, perle di aceto di lamponi, lamelle di provolone del monaco DOP, olio evo Coratina Olio Roccia



1-4-7-10

Sulla riva del fiume € 12,00

fior di latte, salsiccia al finocchietto, ciummarielli della tradizione, pomodoro corbarino arrosto, fonduta di patate e provola affumicata, olio evo oro di Caiazzo 1-7-10

E' qui la festa? € 17,00

crema di asparagi, fior di latte, asparagi croccanti spadellati all'olio extravergine d'oliva, tartare di gambero rosso di mazara del vallo, raschiatura di lime biologico e polvere di gamberi rossi disidratati 1-4-7-10

“LA PARLESIA”

LA PIZZA A ROT E CARRETT

Conosciuta come la lingua nascosta degli artisti napoletani.

*Le pizze a ruota di carro della tradizione,
omaggio a Napoli e alla sua lingua nella lingua, al suo dialetto
più nascosto e particolare, voce in codice degli artisti.*

- facimme addovà (la napoletana)** € 7,00
*pomodoro San Marzano Dop, origano agribiologico,
aglio, olio evo Coratina Olio Roccia  1-10*
- a jamma base (la margherita)** € 8,00
*pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, Parmigiano Reggiano Dop,
olio evo Elaios Monocultivar Ortice delle Terre di Molinara 1-7-10*
- ‘na bagaria (la capricciosa)** € 13,00
*pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, prosciutto cotto
affumicato, funghi cremini, gialletti ecardoncelli, cuore di carciofo arrostito
maddalonese, polvere di olive nere caiazzane, olio evo Oro di Caiazzo 1-7-10*
- ‘a bbanesia (marinara)** € 11,00
*pomodoro San Marzano Dop, alici di Cetara, olive caiazzane,
capperi di Salina Az. agricola Salvatore D’amico presidio Slow Food,
olio evo Elaios Monocultivar Ortice delle Terre di Molinara 1-4-10*
- Si amedeo? (diavola)** € 10,00
*pomodoro San Marzano Dop, fior di latte, salame piccante selezione Cillo,
olio evo al peperoncino selezione Oro di Caiazzo 1-7-10*



ANTIPASTI

ANTIPASTI

Crudo e mozzarella	€ 12,00
<i>mozzarella di bufala, prosciutto crudo di parma e misticanza 7</i>	
Gamberi e canditi	€ 16,00
<i>gambero in pasta kataifi, crema di patate e provola e arancia candita 1-4-7-10</i>	
Nero di fassona	€ 18,00
<i>tartare di fassona piemontese, mayo all'aglio nero, lime e pepe rosa, tartufo nero estivo 1-3-10</i>	
Autostrada del sole	€ 10,00
<i>variazione di "Pomodori e pomodorini", mozzarella di bufala e pesto di basilico 7</i>	
Il panista sofisticato	€ 10,00
<i>pane cafone bruscato, blu di capra, salmone marinato agli agrumi homemade, ragù di amarene 1-4-7-10</i>	
Il panista verace	€ 10,00
<i>pane cafone bruscato, ciummarielli della tradizione, coppia di quinto quarto di maiale, stracciata di bufala 1-7-10</i>	
Ci vediamo a Marbella	€ 22,00
<i>la degustazione di salumi di mare artigianali dello chef Luigi di Lorenzo frollati 30 giorni a temperatura ed umidità controllate, servita con misticanza, pomodorini semidry e gel di limone 4</i>	
<ul style="list-style-type: none">• <i>Speck di pesce spada</i>• <i>Prosciutto di salmone alla soia</i>• <i>Bresaola di ventresca di tonno ross</i>• <i>Soppresata di polpo</i>	
<i>Focaccia calda al sale in degustazione 1-10</i>	



PRIMA

PRIMI

**pasta di Gragnano IGP selezione 28 Pastai
da grano 100% italiano certificata zero pesticidi e glifosato**

- Senza fantasia** € 14,00
*fettucce con burro salato selezione F.lli Brazzale,
salvia e tartufo nero estivo 1-7-10*
- Non chiamatela puttanesca** € 14,00
*linguine con crema di datterino giallo, datterino infornato,
capperi di salina az. agricola Salvatore d'Amico presidio SlowFood,
alici selezione Armatore Cetara, crumble di olive nere caiazzane 1-4-10*
- Dovevo andare ad Amalfi...** € 12,00
fusilloni alla nerano 1-7-10
- Chicco & Vittorio** € 10,00
*pacchero liscio ai tre pomodori, mantecato con burro e parmigiano
omaggio a Chicco Cerea 3*M 1-7-10*
- Mi è colato lo spaghetti** € 10,00
*spaghettone aglio, olio, peperoncino e colatura di alici selezione Armatore
Cetara 1-4-10*
- Wedding time** € 16,00
pasta mista in zuppetta di mare e fiori di zucca 1-4-10
- Ho sbagliato il ragù** € 16,00
*rigatone con ragù di polpo, nduja di nero calabrese
e stracciata di bufala 1-4-7-10*
- No alla pasta fredda** € 12,00
*farro perlato, verdure di stagione saltate all'olio extravergine di oliva,
ceci croccanti, rucola selvatica al limone
e crumble mandorle salate (VEG) 1-8-10*



STEAKHOUSE

SECONDI

- Tagliata sofisticata** € 20,00
Tagliata di marchigiana da 300 gr, rucola all'aceto balsamico di Modena IGP, pomodorini semidry, salsa e scaglie di parmigiano reggiano DOP
- Sembra alla napoletana** € 20,00
Baccalà in crosta di semola di grano duro, zuppetta di pomodoro alla puttanesca con olive caiazzane, capperi di salina az. agricola Salvatore d'amico Presidio Slowfood, origano agribiologico, alici selezione Armatore Cetara, pinoli tostati 1-4-8-10
- Polpo e fresella** € 18,00
Polpo CBT e poi grigliato con la sua maionese, fresella scomposta con pomodorino in tre nature e scarolina riccia 1-4-10
- Capocollo doppio malto** € 16,00
Capocollo di nero casertano CBT, mela annurca alla birra rossa, lime e pepe rosa, ciummarielli della tradizione
- Green-day** € 18,00
Salmon e al pane verde, spinaci baby croccanti e patata rosticciata con la sua buccia 1-4-10
- Dopo faccio cardio** € 14,00
Tagliata di pollo, dressing allo yogurt greco e spaghetti di verdure di stagione
- Non è domenica...o forse si?** € 12,00
Polpetta di marchigiana della tradizione su crema di patate e provola e pesto di prezzemolo 1-3-7-8-10

CONTORNI

- Patate fresche con buccia rosticciate al rosmarino** € 5,00
- Melanzane grill** € 4,00
- Zucchine grill** € 4,00
- Finocchi grill** € 5,00
- Funghi spadellati** € 5,00
- Insalata mista** € 3,00
- Insalata verde** € 3,00



INSANE

INSALATE

Quella di pollo

€ 12,00

insalata mista, straccetti di pollo grill, pomodorini ciliegini, scaglie di parmigiano reggiano DOP 12 mesi, carote e finocchi grill 7-9

Quella estiva

€ 12,00

Insalata mista, Patate al vapore, fagiolini lessati, pomodoro ciliegino, julienne di carote, cipolla in agrodolce, alici di cetara selezione Armatore 4-9

Quella anni 80

€ 13,00

Songino, rucola, datterini gialli e rossi, crudo di Parma, melone cantalupo, provola affumicata 7-9

Quella che sazia

€ 16,00

Misticanza, pomodorini ciliegini, pomodorini datterini, ventresca di tonno rosso del mediterraneo in olio extravergine d'oliva selezione Armatore, mozzarella di bufala, zucchine grill, julienne di sedano 4-7-9

Quella delle P

€ 14,00

Songino, Polpo scottato, pane croccante al rosmarino, pesto di basilico homemade, datterini gialli e stracciata di bufala 1-4-7-8-9-10



BROWN

BOWL

Bowl Salmone

€ 14,00

fantasia colorata di riso al salto, salmone rosticcato, crudo di zucchine al limone, avocado, germogli di cavolo biologico 4

Bowl Polpo

€ 14,00

fantasia colorata di riso al salto, polpo scottato, ceci croccanti, pomodorini semidry, germogli di mostarda e peperoncino, mango alla piastra 4-10

Bowl Pollo

€ 12,00

fantasia colorata di riso al salto, pollo arrostito, verdure alla julienne, pomodori secchi all'olio extravergine d'oliva, rucola selvatica, cipollotto alla soia, semi di sesamo 6-11

BEVANDE

Acqua Ferrarelle 75cl	€ 3,00
<i>Natia, Ferrarelle, Maxima (aggiunta di bollicine naturali della sorgente per un effetto più frizzante)</i>	
Coca-Cola 33 cl	€ 3,50
Coca-Cola Zero 33 cl	€ 3,50
Aranciata Ferrarelle 25 cl	€ 2,50
Limonata Ferrarelle 25 cl	€ 2,50
Gassosa Ferrarelle 25 cl	€ 2,50

BIRRE



Menabrea Ambrata 33 cl

€ 5,00

PROVENIENZA: Italia

FERMENTAZIONE: Bassa

STILE: Premium Lager Amber

COLORE: Ambrato

GRADO ALCOLICO: 5,0%

Prodotta con malto, mais, luppolo e acqua.

Birra di buon corpo nonostante il contenuto grado alcolico.



Menabrea Strong 33 cl

€ 5,00

PROVENIENZA: Italia

FERMENTAZIONE: Bassa

STILE: Strong Lager

COLORE: Oro

GRADO ALCOLICO: 8,0%

Birra dal corpo deciso, rotondo, con una schiuma aderente e persistente, con un equilibrio tra dolce ed amaro.



Menabrea non filtrata 33 cl

€ 5,00

PROVENIENZA: Italia

FERMENTAZIONE: Bassa

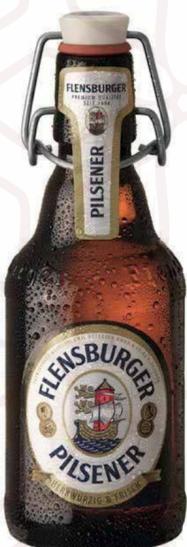
STILE: Lager

COLORE: Giallo velato

GRADO ALCOLICO: 5,2%

Sorprende per il suo sapore pieno, corposo e il retrogusto morbido, con sapore del luppolo poco accentuato.

Presenza di lieviti in sospensione, responsabili della sua opacità.



Flensburger Pilsner 33 cl

€ 7,00

PROVENIENZA: Germania

FERMENTAZIONE: Bassa

STILE: Pilsener

COLORE: Giallo Paglierino

GRADO ALCOLICO: 4,8%

Molto secca e luppolata dal corpo leggero con note erbose.

BIRRE



Tyris IPA 33 cl

€ 9,00

PROVENIENZA: Spagna

FERMENTAZIONE: Alta

STILE: IPA

COLORE: Dorato

GRADO ALCOLICO: 6,2%

Birra gustosa, aromatica con un retrogusto rinfrescante alle erbe.



Riegle Speziator Dunkel

€ 6,00

PROVENIENZA: Germania

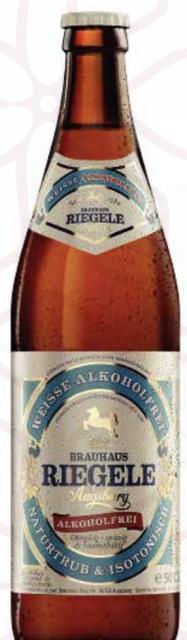
FERMENTAZIONE: Alta

STILE: Bock/Doppelbock, Schwarz

COLORE: Scura

GRADO ALCOLICO: 7,5%

Birra Doppelbock classica tedesca. Colore scuro ma dal gusto corposo e focoso e dal forte impatto caramellato e tostato.



Riegele Weisse Alkoholfrei 50 cl

€ 6,00

PROVENIENZA: Germania

FERMENTAZIONE: Alta

STILE: Wisse

COLORE: Biondo non filtrato

GRADO ALCOLICO: 0,0%

Birra senza alcol dal colore paglierino leggera ma con gusto pieno, fresco e fruttato



Noam 33cl

€ 6,00

PROVENIENZA: Germania

FERMENTAZIONE: Bassa

STILE: Lager non filtrata

COLORE: chiara

GRADO ALCOLICO: 5,2%

A differenza della birra artigianale, la NOAM è stata sviluppata nell'epicentro delle scienze birrarie. L'Università Tecnica di Monaco gestisce la cosiddetta Scuola di Scienze della Vita a Weihenstephan. E' vincitrice dell'European Beer Star e del Cannes Lion Design Awards.

BIRRE



Guinness Draught Stout 33 cl

€ 7,00

PROVENIENZA: Irlanda

FERMENTAZIONE: Alta

STILE: Stout

COLORE: Rubino scuro

GRADO ALCOLICO: 4.2%

Al naso offre dolci aromi di caffè e malto. Al palato si dimostra morbida e cremosa, con note tostate di caffè e cacao.



Gouden Carolus Tripel 33 cl

€ 9,00

PROVENIENZA: Belgio

FERMENTAZIONE: Alta

STILE: Abbey Tripel

COLORE: Biondo Dorato

GRADO ALCOLICO: 9,0%

Birra molto equilibrata, dal gusto prevalentemente amaro.



Desnuda Gluten-Free Ale 33cl

€ 6,00

PROVENIENZA: Italia

FERMENTAZIONE: Alta

STILE: Koelsch

COLORE: Biondo Dorato

GRADO ALCOLICO: 5,0%

Birra chiara con aromi floreali e leggermente speziati.



AMARI

AMARO MATTO AUTENTICO

€ 5,00

Vol. 32,7% - Provenienza: Campania - Italia

Un amaro autentico, geniale, imprevedibile e deciso, creato da Mauro Giannini con una lenta macerazione di 4 mesi in pregiato Brandy invecchiato in botti di slavonia del 1969 di alloro, mirto, rosmarino e noci nel giardino nascosto in Traversa della Fonte alle pendici di Caserta Vecchia, con aggiunta di arance del Vesuvio e limoni di Sorrento.

AMARO BOSSO

€ 5,00

Vol. 32% - Provenienza: Piemonte - Italia

Ottenuto dall'infusione alcolica di un mix di erbe, spezie, bacche, radici e fiori naturali, senza additivi o aromi artificiali. Il risultato è un liquore dal bouquet ampio e variegato, con note di miele, agrumi, erbe balsamiche e un sottofondo di liquirizia. Da degustare liscio dopo cena.

AMARO DELLE SIRENE

€ 5,00

Vol. 27% - Provenienza: Lago di Garda - Italia

Il suo nome evoca il canto d'amore delle Sirene. Ha un attacco morbido che incanta con le fragranze dei limoni cresciuti nelle vecchie limonaie della sponda bresciana del Lago di Garda, conquista con la dolcezza della vaniglia e affascina con le note amaricanti del cardo e della genziana.

AMARO VENTI

€ 5,00

Vol. 26% - Provenienza: Lago di Como - Italia

L'Amaro Venti nasce da un'accurata selezione di 20 botaniche provenienti da ben 20 regioni italiane diverse, condensando nel sorso l'anima mediterranea della nostra penisola. Dagli aromi di macchia mediterranea, spezie dolci, erbe officinali e accenti balsamici, è un digestivo di grande purezza e morbidezza, con un persistente e rinfrescante finale aromatico. Intenso ed elegante, è caratterizzato da un profilo olfattivo che esprime profumi fragranti scorza d'arancia, di agrumi, di erbe officinali, di erbe aromatiche della macchia mediterranea, di genziana, mirto, delicate spezie e cenni balsamici di bacche di ginepro.

AMARO AMARA

€5,00

Vol. 30% - Provenienza: Sicilia - Italia

Amaro Amara di Arancia Rossa Siciliano è un Liquore Siciliano prodotto alle pendici dell'Etna nel Catanese, dove si estendono ettari di agrumeti di Arance Rosse Siciliane. Nasce dall'infusione di erbe aromatiche e dalle migliori scorze di Arance Rosse Siciliane IGP dal gusto unico ed elegante.

AMARI

AMARO FORMIDABILE

€ 5,00

Vol. 33,5% - Provenienza: Lazio - Italia

L'Amaro Formidabile è un amaro italiano frutto di una ricercato utilizzo di materie prime e di un lento processo artigianale che prevede la macerazione di piante aromatiche e officinali in purissimo alcool di grano, senza aggiunta di aromi, coloranti e caramello. Unico, originale e pluri-premiato, dal sorso rotondo, vellutato e caldo, è la creazione di Armando Bomba, dopo anni di ricerca e passione.

LIMONCELLO DI SORRENTO

€ 5,00

Vol. 30% - Provenienza: Campania – Italia

è un liquore di limone di Sorrento, prodotto con soli limoni di Sorrento IGP provenienti dalla penisola sorrentina e da Capri. Sentori pieni e rinfrescanti di limone accompagnano un sorso avvolgente, armonico ed equilibrato.

MELONCELLO LIQUORE “DOLCE CILENTO”

€ 5,00

Vol. 25% - Provenienza: Campania - Italia

3 medaglie • Medaglia d'oro al Florida Wine & Spirits Wholesalers of America Competition 2015. • Medaglia d'argento con 89 punti (altamente raccomandato) al Chicago's International Review of Spirits 2014. • Medaglia di bronzo al San Francisco World Spirit Competition 2013. I meloni cantalupo sono coltivati nello stesso stile tradizionale; maturano al sole dorato in un terreno biologico certificato. Il risultato dell'antica ricetta è il puro e delizioso sapore di melone, che è questo originale e unico Liquore al Meloncello naturale.

ANGURIA LIQUORE “DOLCE CILENTO”

€ 5,00

Vol:25% - Provenienza: Campania - Italia

• Medaglia d'argento in “Florida Wine & Spirits Wholesalers of America Competition 2015.”

• Medaglia di bronzo raccomandato con 82 punti in “Chicago's International Review of Spirits 2014”

L'anguria è coltivata in campi biologici certificati col il metodo tradizionale e maturate al sole. Il risultato è un prodotto che esprime il più autentico flavor di anguria in un liquore molto delicato al palato.

GRAPPE

POLI BARRIQUE

€ 8,00

SOLERA DI FAMIGLIA GRAPPA RISERVA

Vol: 55% - cuvée di vitigni rossi del Veneto - Italia

Potente e fiera come un leone. Grappa pazientemente custodita nelle cantine sotterranee delle Poli Distillerie, distillata a vapore fluente.

Il suo aroma ricorda un cofanetto di legno colmo di cioccolata, vaniglia, liquirizia e chicchi di caffè appena tostato

AMOROSA DI SETTEMBRE - GRAPPA POLI

€ 10,00

Vol: 40% - vitigno caratterizzante: Vespaiolo- Italia

Leggiadra e soave come le Tre Grazie scolpite da Antonio Canova.

Grappa giovane Polivitigno®, distillata a vapore fluente.

Il suo aroma ricorda un cesto di albicocche fresche, mele verdi e una pera, contornato da fiori bianchi

GRAPPA DI BOLGHERI SASSICAIA

€ 12,00

VOL:40% - Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon per vino Sassicaia

Maestosa come il viale dei cipressi di Bolgheri, in Toscana.

Grappa pazientemente custodita nelle cantine sotterranee delle Poli Distillerie, distillata a vapore fluente. Il suo aroma ricorda un cesto di nocciole tostate, arachidi e cioccolato fondente

NONINO ANNIVERSARY RISERVA MONOVITIGNI € 8,00 5 ANNI IN BARRIQUES

Vol. 43% - Ribolla gialla, Merlot, Moscato e Malvasia - ITALIA

Al naso è molto ricca, morbida ed elegante, unica. Con sentori fruttati e floreali, vaniglia, mandorla, frutta secca e uva tipici dei grandi vitigni di origine e dell'invecchiamento in piccole botti di legni diversi. Armoniosa unione di Acquaviti d'Uva Monovitigno® Ribolla gialla, Merlot, Moscato e Malvasia distillate separatamente in alambicco discontinuo in rame, invecchiate oltre 5 anni in barriques e piccole botti. Colore ambrato, intenso e vellutato. Produzione strettamente legata al raccolto della vendemmia d'annata

GRAPPA CRU MONOVITIGNO

€ 14,00

RIBOLLA NONINO

Vol: 45% - Ribolla gialla - Italia

Vinacce selezionate e diraspate raccolte fresche e morbide, di uva ribolla gialla cru friuli selezione Nonino. Produzione limitatissima, millesimata e numerata, strettamente dipendente dalla vendemmia d'annata. Elegante, fresca e leggermente floreale. Prima dell'assaggio, la grappa deve riposare qualche minuto nel bicchiere: ossigenandosi, i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa

LUXURY EXTRAS

KIUCHI UMESHU 梅酒

€ 6,00

14,5% Vol. – Provenienza: Giappone

Si tratta di una bevanda fermentata di prugne giapponesi, realizzata con distillato di birra “Hitachino Nest”, vincitrice di numerosi premi internazionali, ed ume, la prugna giapponese dal sapore ricco e delizioso. Si gusta freddo alla fine del pasto, viste le sue proprietà altamente lenitive.

ROSOLIO DI TORINO

€ 5,00

30% Vol. – Provenienza: Italia

Fiore all’occhiello delle distillerie torinesi. Spiccano le note esotiche di cannella e chiodi di garofano, così come la freschezza dell’anice e della scorza di limone.

BONAILIE BLENDED WHISKY

€ 7,00

Vol. 50% - Provenienza: Scozia

Prodotto nelle pianure scozzesi nella più antica distilleria di whisky indipendente del mondo. All’olfatto emergono note floreali arricchite da caramello. Al palato mela, zucchero e sentori di cocco con un finale molto fresco e floreale.

SHERRY GONZÀLEZ BYASS SOLERA 1847

€ 7,00

Al naso presenta aromi di uvetta, fichi secchi, vaniglia e legno di quercia. Al palato è morbido con dolci note di fichi, uvetta, noci e un tocco di caramello. Si conclude in un finale leggermente nocciolato.

CALVADOS MORIN 15 ANNI HORS D’AGE

€ 8,00

Vol:42% - provenienza: Francia

il Calvados Morin 15 anni è figlio di un lento e inesorabile affinamento all’interno delle celebri, quanto storiche, cantine della distilleria stessa. Le mele non mancano di certo qui, di svariate qualità e dai differenti aromi. Meraviglioso giallo ambrato molto ricco nell’intensità dei riflessi mogano, con naso importante e avvolgente di mela cotta, chiodi di garofano e cannella, in una moltitudine di accenni tostati. L’assaggio è pieno e rotondo. Lascia la bocca in un’armonia di sensazioni, verso un finale frutato di mela matura. dal corpo equilibrato e ricco, che lascia la bocca in un’armonia di sensazioni, verso un finale frutato di mela matura.

LIQUEUR AU COGNAC POIRE-FRANCOIS PEYROT € 7,00

Vol: 30% - Francia

Per la produzione del “Liqueur Au Cognac Poire”, le pere Williams vengono raccolte a fine ottobre, al raggiungimento del loro massimo grado di maturazione. In seguito, i frutti sono lasciati macerare in un distillato, al fine di ricavarne un succo di pera estremamente concentrato. Da ultimo, l’aroma naturale di pere viene assemblato con il Cognac 1er Cru Grande Champagne. Matura per due anni in botti di rovere bianco

LUXURY EXTRAS

LIQUEUR AU COGNAC MANDARINE

€ 7,00

Vol: 30% - Francia

dalla gradazione alcolica gradevole, è ottenuto da Cognac Grande Champagne premier cru invecchiato un anno in botti di rovere bianco con la miscelazione di succo di mandarino ottenuto dalla macerazione di 6kg di bucce dei mandarini nel loro stesso succo. Il liquore ottenuto ha un colore ambrato brillante, dal profumo dolce tipico del cognac a cui si aggiungono inebrianti sentori fruttati e agrumati del mandarino. È dolce, agrumato, morbido e piacevole. Ottimo come fine pasto

LIQUEUR MÛRE & COGNAC

€ 7,00

Vol: 18% - Francia

Il Liquore Cognac & Mure di Peyrot è una chicca dello Charente, realizzata a partire da Cognac Grande Champagne infuso con more. Un perfetto digestivo dal sapore dolce, soave e cremoso, che combina la raffinatezza del distillato francese con fresche e piacevoli sfumature di more e frutti di bosco

LIQUEUR DE CHATAIGNE AU COGNAC

€ 7,00

VOL:24% - Francia

Eccezionalmente vellutato, setoso, dolce e delicato, unisce aromi di frutta matura, miele, vaniglia e sottobosco. E' un eccellente fine pasto essendo il frutto della sapiente miscela di aromi naturali di castagne e di cognac Grande Champagne. Interamente situato nel "1er Cru de Cognac" il vigneto familiare Francois Peyrot produce esclusivamente cognac di denominazione controllata "Grande Champagne"

RUM

Luxury service su corteccia di legno con arancia affumicata, polvere di caffè tostatura scura, zucchero bruno di canna, fave di cioccolato fondente al 70% selezione Valrhona e sigaretto da tabacco italiano

RUM 'GRAN RESERVA' MATUSALEM 23 ANNI € 10,00

Vol: 40% - Repubblica Dominicana

prodotto nella Repubblica Dominicana con pregiata melassa di canna da zucchero. Al termine della distillazione, comincia il lungo percorso di affinamento in legni nobili con metodo solera, che garantisce un invecchiamento medio di circa 23 anni. È in questa fase che il Rum ammorbidisce il suo profilo e arricchisce il suo spettro aromatico con una vasta gamma di profumi e aromi, che rendono la degustazione un'esperienza emozionante e indimenticabile. L'eleganza e la complessità degli aromi si stagliano nel bicchiere un colore ambrato con brillanti riflessi oro antico. All'olfatto è intenso e ricco, con profumi che ricordano le morbidezze del caramello, del miele, il cioccolato fondente, la frutta secca, il cacao amaro, il tabacco biondo, cenni di tostatura e ricordi di legni nobili. Il sorso è caldo e avvolgente, con una straordinaria complessità aromatica, che si distende con voluttuosa armonia verso un finale vellutato e persistente.

RUM ABUELO CENTURIA € 20,00

Vol: 40% - Panama

Ron Abuelo Centuria, giudicato da Forbes il migliore rum al mondo e con svariati premi all'attivo, è di certo la punta di diamante della casa di Panama. Il nome "Centuria", dal latino "centum", vuole celebrare il centenario della casa Varela, fondata nel 1908. Ron Abuelo Centuria, infatti, è la massima espressione dell'impegno e della passione del maestro ronero. Per creare questa Reserva si selezionano solo rum invecchiati con una media ponderata di 30 anni con il metodo Solera. Ron Abuelo Centuria si propone con un packaging elegante e di impatto notevole, sia per la fattura del vetro che del box in legno. Il Ron Abuelo Centuria è prodotto annualmente in quantità limitate. È un rum di struttura notevole che si presenta di un bel colore ambra scuro con riflessi rossastri. Al naso l'iniziale sentore di legno si apre poi su note di liquirizia, conserva di frutta esotica e speziatura dolce, cannella, anice stellato e macis in particolare. Il tutto accompagnato da sentori decisi di legno, di caffè tostato e tabacco da pipa. Sul fondo dolci note di miele di canna e caramello, accompagnate anche da un tocco di speziatura piccante ed un lieve sentore balsamico. L'impatto al palato è burroso, morbido, ma non stucchevole. L'incredibile eleganza olfattiva viene confermata al palato, dove il prodotto rivela la sua notevole complessità. È sontuoso, persistente e chiude lunghissimo su un sentore di mandorla e pepe bianco con un piccolo retrogusto di anice stellato.

RUM

**Luxury service su corteccia di legno con arancia affumicata,
polvere di caffè tostatura scura, zucchero bruno di canna,
fave di cioccolato fondente al 70% selezione Valrhona
e sigaretto da tabacco italiano**

RUM HAMPDEN

€ 12,00

Vol: 60% - Jamaica

Rum agricolo proveniente da quella che potrebbe essere considerata la migliore distilleria al mondo, Hampden estate 8 Years Old è composto dal singolo mark "OWH" imbottigliato senza nessun additivo, nessun colorante, ma soprattutto nessuna aggiunta di zucchero, è invecchiato 8 anni nella warehouse della distilleria. si annuncia alla vista con un colore ambrato molto intenso, dotato di una bella luce brillante. Intenso e stratificato il naso, che risulta orchestrato su note ampie di frutta, alternate a tocchi di agrumi canditi e sensazioni che riportano al miele. All'assaggio è di ottimo corpo, ricco e morbido al palato grazie a un sorso gustoso e saporito, che si presenta con una notevole persistenza. Hampden Estate, distilleria che affonda le radici all'interno del terroir giamaicano addirittura dal 1753, presenta un'etichetta intensa ed espressiva, perfetta per allietare le conversazioni del dopo cena.

ALLERGENI

- 1** Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2** Crostacei e prodotti derivati
- 3** Uova e prodotti derivati
- 4** Pesce e prodotti derivati
- 5** Arachidi e prodotti derivati
- 6** Soia e prodotti derivati (compreso lattosio)
- 7** Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
- 8** Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), noccile (*Corylus avellana*), noci comuni (*Junglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*) pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- 9** Sedano e prodotti derivati
- 10** Senape e prodotti derivati
- 11** Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o mg/l espressi come S02
- 13** Lupino e prodotti a base di lupino
- 14** Molluschi e prodotti a base di mollusco

AZIENDE OLIVICOLE



Oro di
Caiazzo®

Frantoio Oleario
Marco Mondrone

L'olio Oro di Caiazzo è un extravergine d'oliva 100% Italiano, ottenuto dalla prima spremitura a freddo delle olive di differenti cultivar, tra cui spicca la Caiazzana, coltivate esclusivamente all'interno del territorio nazionale. Un olio di altissima qualità, dall'aroma delicato e fruttato medio che esalta il sapore dei cibi e si abbina ad ogni pietanza. La scrupolosa raccolta avviene a mano e tramite abbacchiatura delle piante per evitare che le olive possano ricevere lesioni e ammaccature. Entro le 24h dalla raccolta, le olive vengono molite con il sistema tradizionale, con macine in granito e prima spremitura a freddo.

TERRE DI MOLINARA

Un uliveto secolare costituito interamente da cultivar Ortice nel comprensorio del Fortore, territorio di confine del Sannio beneventano. L'uliveto fa da contorno al centro storico del piccolo borgo di Molinara dove la raccolta delle olive è fatta unicamente a mano senza l'aiuto di mezzi meccanici su terreni pendenti e scoscesi che passano da 400 a 600 metri s.l.m.. Elaios è il monovarietale ottenuto da olive di cultivar Ortice provenienti unicamente da Molinara la cui raccolta avviene ad inizio ottobre. Elaios è di colore verde con riflessi gialli. Al naso emerge un fruttato di oliva verde medio intenso con sentori di erba appena falciata, pomodoro, carciofo, mandorla verde e origano. Un extravergine di carattere con accenni gradevoli di peperoncino. Presidio Slow Food che certifica il modello di produzione virtuoso.

Azienda Agricola
Monte
della
Torre

Si erge sulle colline di Francolise, antico sito romano sorto alle fonti della sorgente Calena, dove la coltivazione dell'olivo si tramanda sin da quei tempi. Entrambi i proprietari Alberto ed Antonio Marulli, sono appassionati olivicoltori sia per inclinazione personale che per tradizione familiare, la proprietà della Famiglia risale agli inizi del 1600.

Le condizioni pedologiche, l'impegno e le cure rivolte ad ogni fase del ciclo agronomico e di produzione, la mitezza del clima, l'attenta selezione delle piante, le amorevoli assidue cure, sono tutti fattori che influiscono sulle qualità dell'olio prodotto.


ROCCIA

L'Oleificio Roccia è un'azienda agricola a conduzione familiare, nata dalla passione del titolare Roccia Michele e sua moglie Rosa. La raccolta delle olive e la trasformazione avviene in pochissime ore per preservare tutte le qualità organolettiche. La molitura avviene in un moderno impianto a ciclo continuo, che permette di ottenere un olio extravergine di oliva per "estrazione a freddo". Produttori della varietà Coratina, vera eccellenza del Mediterraneo 100% Made in Puglia da sole olive ricavate dalla produzione dell'azienda agricola, dal gusto fruttato intenso e certificato biologico.

I NOSTRI PARTNERS

Ferrarelle®


GMA
Import Export Specialità s.r.l.
WWW.GMASRL.IT

Latteria
SORRENTINA
Il Fior di Latte dal 1880

MI.LO.
distribuzione


IL TORCHIO
ENOTECA