

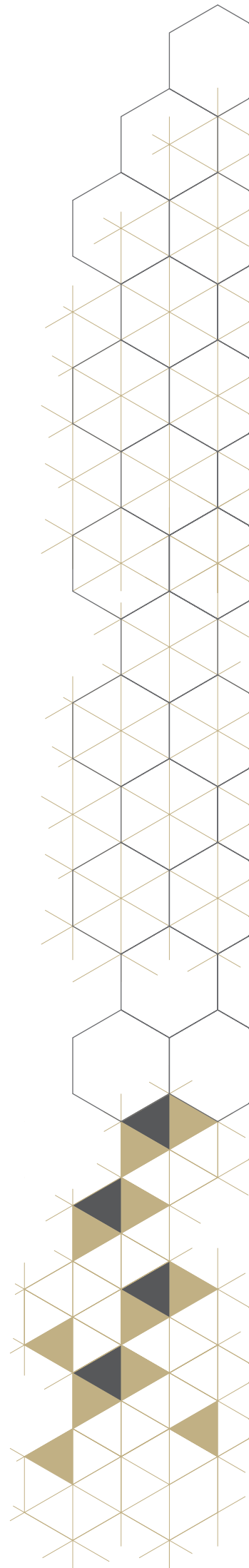


# CAMPANVS





























*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 <b>3 pezzi</b>	   	6
Bun artigianale ai semi di papavero <b>50gr</b>	   	4
- Parmigiana di melanzane	  	5
- scarola ripassata, tonno scottato e provola affumicata		
Alici "panz e panz" ripiene di provola affumicata di Agerola con mayonese alla colatura di alici <b>3 pezzi</b>	   	8
Bon bon baccalà su vellutata di cipolla ramata di Montoro <b>3 pezzi</b>	  	8

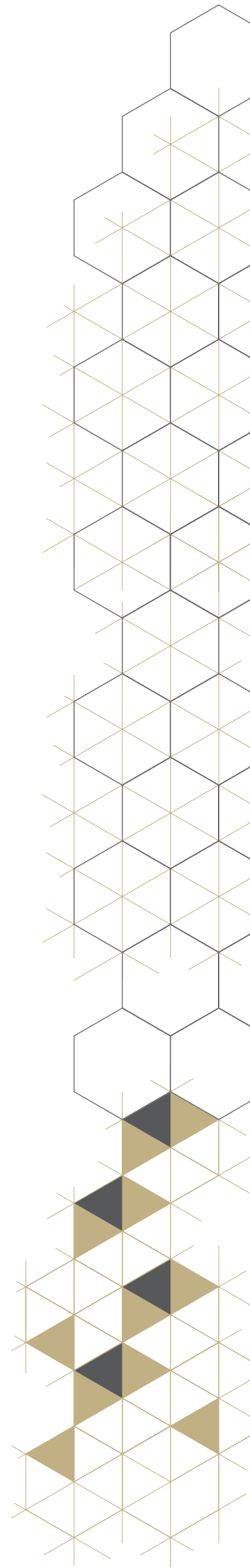
## Antipasti

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 con rucola, semi dry caramel e grana 30 mesi	    	12
Seppia, il suo nero, zucchine e menta	 	14
Tartare di tonno su emulsione alla colatura di alici, alga wakame e mandorla croccante	 	13
Insalata caprese e gambero rosso di Mazzara	  	15











## Primi

Spaghettoni con alici, colatura, stracciata di Bufala, limone e pomodorini caramel		16
Pennone al ragù napoletano	 	14
Gnocchetto con frigitelli, salsiccia e caciocavallo podolico	 	14
Scialatielli con vongole, pomodorini gialli e fiori di zucca		16
Tubettone alla puttanesca di tonno e katsuobushi		16
Pacchero all'astice e pomodorini del piennolo	 	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 frigitelli		14
Entrecotè ai ferri con ortaggi di stagione		20
Baccala alla mediterranea		18
Frittura del golfo Salernitano	  	20
Seppia scottata e piselli in doppia consistenza	 	18
Guancia di maiale all'aglianico e patate al forno	 	16

## Contorni

Patate al forno		4
Frigitelli		4
Scarola ripassata		4
Verdure grigliate e marinate di stagione		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

Classica pizza frita

Pomodoro san marzano, parmigiano, pecorino bagnolese e basilico

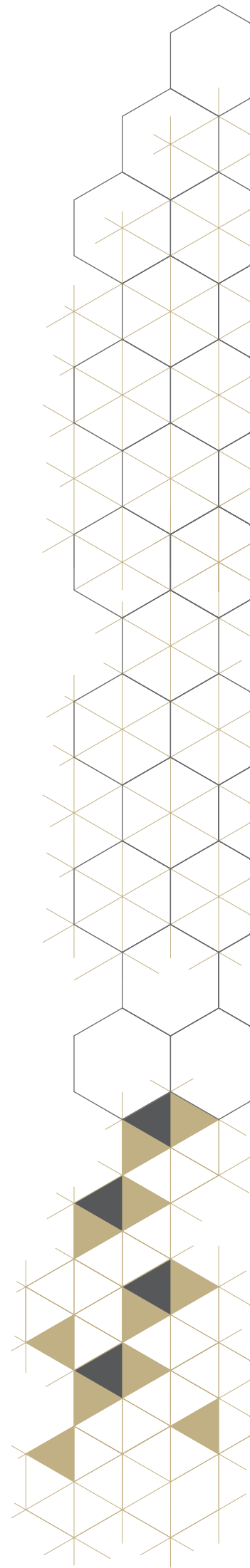


5

Mortadella di 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

Frigitello della piana del sele, provola affumicata, salsiccia e fonduta di pecorino romano dop



10

## CAPRI

pomodoro cuore di bue , mozzarella di bufala, capperi in fiore, alici di Cetara, polvere di olive, origano e basilico (+ filetti di tonno +3€)



11

## FIORE RIPIENO

Crema di zucchine e chips, fior di latte, fiori di zucca, mousse di ricotta e prosciutto cotto arrosto



12

## RAGÙ DI NONNA

Ragù napoletano di carne con mozzarella di bufala e fonduta al parmigiano 30 mesi



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

## NORMA DEL CILENTO

Melanzane a pacchetelle al pomodoro, provola affumicata, soppressata cilentana, cacioricotta di capra cilentana slow food e basilico



12

## 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

## NERANO MAZARA

Crema di zucchine e chips, stracciata di bufala, fiori di zucca, tartare di gambero rosso di Mazara, zeste di limone e basilico



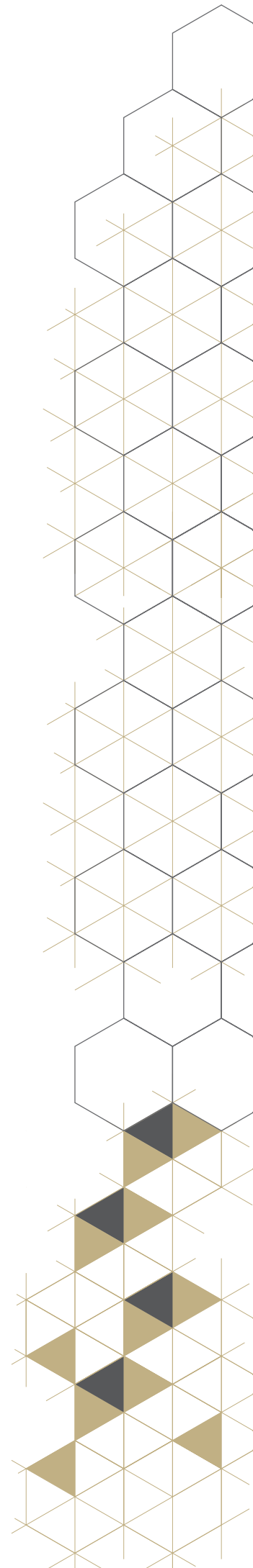
14

## FUMÈ

Provola affumicata, carpaccio di black Angus affumicato, San Marzanino dry caramel, mayo alla colatura di alici, capperi in fiore, germogli di stagione



12



# 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

## NERANO

Crema di zucchine e chips, fior di latte, salsiccia e caciocavallo podolico



15

## CARBONARA 2.0

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



14

## CIPOLLA GRASSA

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



15

## MARENNA

Pizza ripiena con provola affumicata, carpaccio di black Angus affumicato, rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano 30 mesi



14

## SCAROLA SCHIC

Crema di scarola ripassata, stracciata di bufala, capperi in fiore, polvere di olive nere, tartàre di tonno e katsoubushi, zeste di limone e germogli



15

# 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 • 33 cl • 45.2% vol. 4€

4

### PERONI GRAN RISERVA rossa

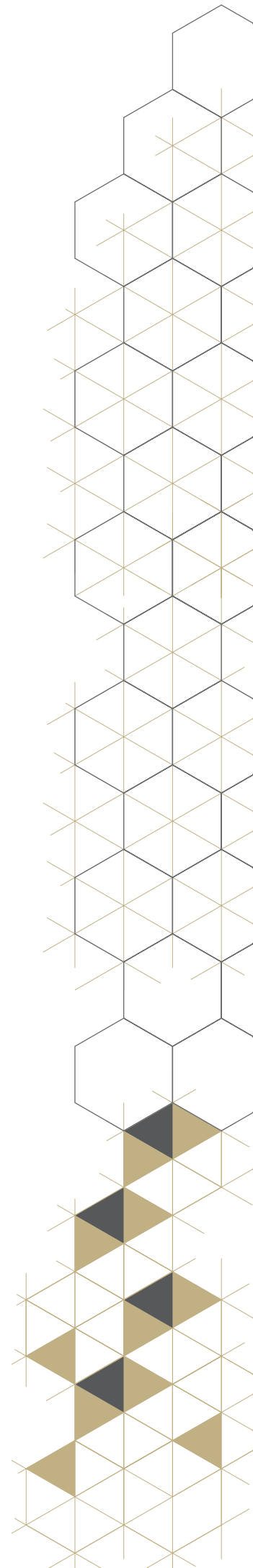
vienna style • 33 cl • 5.2% vol. 4€

4

### 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.