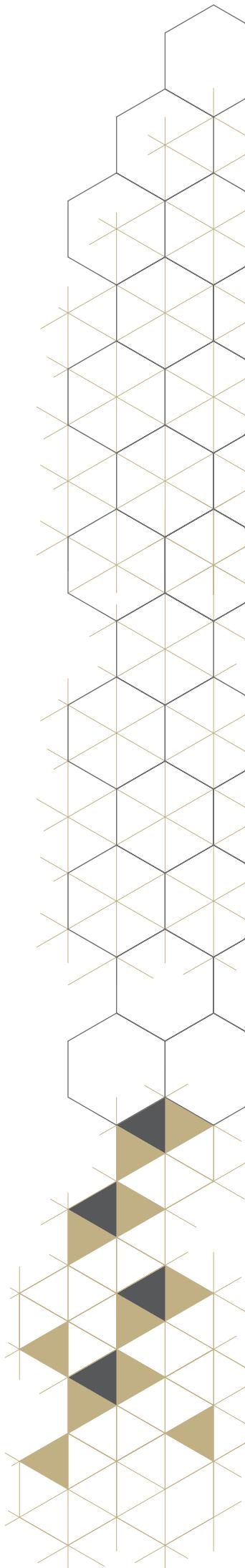




Campanus è una realtà giovane, guidata da due ragazzi che sognano di tramandare la tradizione, valorizzando la propria terra.

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* fritta



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



4

- 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 baccalà su vellutata
di cipolla ramata di Montoro *3 pezzi*



8

Antipasti

Parmigiana di melanzane



6

Degustazione di formaggi e confetture campane
per 2 persone



16

La nostra selezione di salumi e formaggi campani
per 2 persone



20

Zuppetta di legumi e cereali con porcino,
castagne e crostini pane profumato (facoltativo aggiunta tartufo +2€)



10

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

Suffle di zucca su vellutata di parmigiano 30 mesi
e la sua cialda



8

Primi

Pasta mista con patate, provola e peperone crusco



12

Pennone al ragù napoletano



14

Spaghettone alla carbonara e tartufo nero di coliano



14

Gnocchetto con crema di zucca, salsiccia e blue di bufala



14

Tubettone alla puttanesca di tonno e katsuobushi



15

Linguina con crema di friarielli, alici di Cetara
e colatura, tarallo napoletano e San Marzano dry caramel



15

Pacchero all'astice con pacchero all'astice



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

Guancia di maiale all'aglianico cotta in cbt su purea di patate e porcini



16

Entrecotè ai ferri con ortaggi di stagione



20

Baccala* al vapore con zucca "arruscata" e liquirizia



16

Frittura del golfo



18

Grigliata del Mediterraneo 3 *pezzi*
secondo disponibilità giornaliera



20

Contorni

Patate al forno



4

Patate e porcini al forno



6

Scarola ripassata



4

Friarielli napoletani



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 fritta

Pomodoro san marzano, parmigiano, pecorino bagnolese e basilico

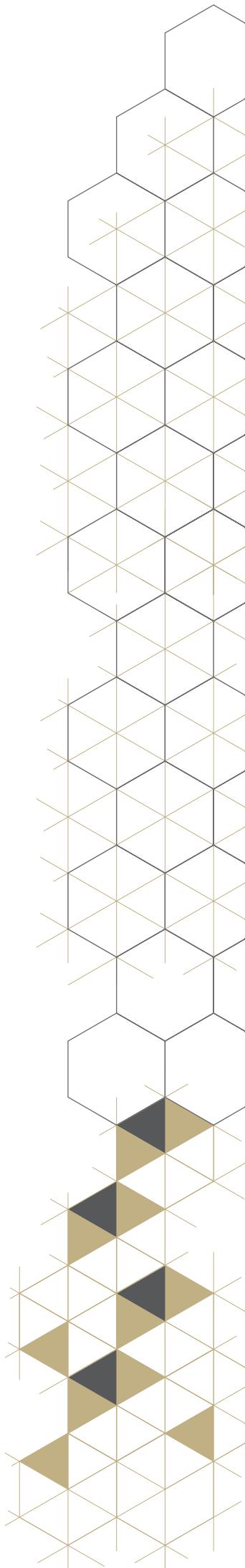


5

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



10



Tradizionali

MARINARA

Pomodoro San Marzano, origano, aglio e olio evo



4

COSACCA

Pomodoro San Marzano, parmigiano, pecorino Bagnoles, 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

RIPENO 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

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 guancia 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

RAGÙ DI NONNA

Ragù napoletano di carne con mozzarella di bufala e fondata 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

SOTTOBOSCO (vegetariana/vegana)

Patate cotte alla brace con provola affumicata, porcini, e tartufo nero di Colliano (versione vegana senza provola affumicata)



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 noccioola tonda di giffoni



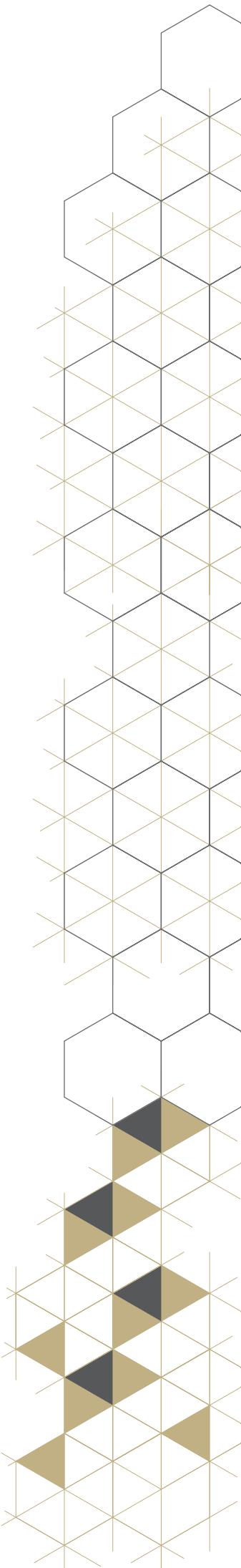
13

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

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, guancia di maiale in cbt, blu di bufala erborinato e rosmarino



15

ZUCCA "ARRUSCATA"

Zucca "arruscata" al forno a legna con soppressata di maiale, caciocotta di capra cilenata presidio slow food e peperone crusco del senise i.g.p.



15

PORCINO INNAMORATO

Provola affumicata, salsiccia al forno, porcini e tartufo nero di Colliano



15

TONNO IN CALABRIA

Patate cotte alla brace, provola affumicata, tonno cotto da fresco, maionese alla nduja di Spilinga, cipollina crispy e katsoubushi di tonno



16

Selezione di Birre Artigianali

Le Birre targate CAMPANVS

NETTUNO

Weissbier • 33 cl • 5% vol.

5

MINERVA

Saison • 33 cl • 5% vol.

5

Saison • 75 cl • 5% vol.

12

CALIPSO

Rossa • 33 cl • 7% vol.

5

Rossa • 75 cl • 7% vol.

12

ZEUS

Quadrupel • 33 cl • 8,5% vol.

5

Quadrupel • 75 cl • 8,5% vol.

12

Le Birre Cilentane

CYLENT BIONDA

Helles • 33 cl • 5.2% vol.

6

Helles • 75 cl • 5.2% vol.

14

CYLENT ROSSA

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

6

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

14

CYLENT DORATA

Belgian strong ale • 33 cl • 8.5% vol.

6

Belgian strong ale • 75 cl • 8.5% vol.

14

Le Birre Umbre

MASTRI BIRRAI UMBRI COTTA 21

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

5

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

12

MASTRI BIRRAI UMBRI COTTA 37

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

5

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

12

Le Birre Nazionali

PERONI GRAN RISERVA bionda

lager Premiun • 33 cl • 4.5% 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: 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.