

PIZZERIA

# MORSI & RIMORSI



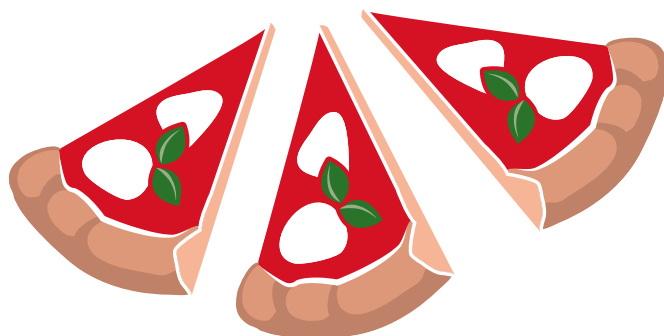
Premio Tre Spicchi

**GAMBERO ROSSO**  


2018 - Aversa

MSD

PIZZERIA  
MORSI & RIMORSI



Premio Tre Spicchi

**GAMBERO ROSSO<sup>®</sup>**

A stylized red shrimp logo positioned below the text 'GAMBERO ROSSO'. The shrimp is facing right and has a long tail.

**2018 - Aversa**

---

**TRE SPICCHI Gambero Rosso - Pizzerie d'Italia 2018**  
*Il più alto riconoscimento dalla più prestigiosa guida del settore  
per Morsi & Rimorsi - Pizzeria Aversa*

PIZZERIA  
MORSI & RIMORSI

# Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

**1. Cereali contenenti glutine**

*(grano, farro, grano khorasan,  
segale, orzo, avena)*



**8. Frutta a guscio**

*(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù,  
noci pecan, noci del Brasile, pistacchi,  
noci macadamia o noci del Queensland)*

**2. Crostacei**



**9. Sedano**

**3. Uova**



**10. Senape**

**4. Pesce**



**11. Semi di sesamo**

**5. Arachidi**



**12. Anidride solforosa e solfiti**

*(se in concentrazioni superiori  
a 10 mg/kg o 10 mg/litro)*

**6. Soia**



**13. Lupini**

**7. Latte e prodotti a base di latte**

*(incluso lattosio)*



**14. Molluschi**

# Fritti

## CUOPPO DI PASTA CRISCIUTA

Allergeni: Glutine (Grano), Pesce (Nero di seppia)



## FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA

Allergeni: glutine (grano), lattosio

3 Pezzi



## PETTOLE FRITTE DI PASTA PIZZA

*Con rucola, pomodorini e scaglie di Grana Padano DOP.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



## MONTANARINE

*Con passata di pomodoro San Marzano DOP, straccetti di bufala, Grana Padano DOP e basilico.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

4 Pezzi



## ARANCINE DI RISO

*Ripieno di carne tritata e piselli\*, Grana Padano DOP, passata di pomodoro, riso biologico IGP "Acquerello" carnaroli superfino "Tenuta la Colombara" e provola di Agerola.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio, Sedano

1 Pezzo/100gr.



## ARANCINI DI M&R

*Ripieno con pesto di rucola, salsiccia di maialino nero casertano, granella di nocciole e Grana Padano DOP.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio, Frutta a guscio (Nocciole)

4 Pezzi/50gr.



## CROCCHÈ CLASSICO NAPOLETANO

*Con patata di Avezzano IGP, fior di latte di Agerola, Grana Padano DOP, pepe e prezzemolo.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

1 Pezzo /150 gr.



## CROCCHETTONE DI PATATA DEL FUCINO

*Con patata di Avezzano IGP, mozzarella di bufala campana DOP e prosciutto cotto, pepe, prezzemolo e Grana Padano DOP.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

250 gr.



## CUOPPO DI ALICI SALE E PEPE

Allergeni: Glutine (Grano), Pesce (Alici)

*I fritti Gluten Free hanno un supplemento di euro 1,50*



Può essere richiesto anche in Gluten-free



Vegetariano



Slow Food



 **O' CUOPPE E MARE**

*Alici, calamari\* e gamberi\* in pastella.*

Allergeni: Glutine (Grano), Pesce (Alici), Crostacei (Gambero rosso), Mollusco (Calamaro)

**O' CUOPPE E TERR**

*Arancino, crocchè, pasta crisciuta, verdure pastellate, scagnuziell a scuppett.*

Allergeni: Glutine (Grano), Uova, Lattosio, Sedano

**FRITTATINA DI MACCHERONI IMPANATA O IN PASTELLA** 1 Pezzo

*Con bucatini "De Cecco", besciamella, Parmigiano Reggiano stagionato, pepe, provola di Agerola, carne tritata e piselli\*.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio, Sedano

   **PATATE\* EMIGRANTI**

*Accompagnate dalle nostre salse: papaccelle napoletane di "Vincenzo Egizio", o peperoni (a seconda disponibilità di stagione), cipolla Alifana "Vincenzo Di Meo", maionese di nostra produzione.*

Allergeni: Glutine (Grano), Uova

 **MOZZARELLA IN CARROZZA**

2 Pezzi

Allergeni: Glutine (Grano), Uova, Lattosio

 **WÜRSTEL E PATATINE FRITTE**

Allergeni: Glutine (Grano), Uova, Lattosio

*I fritti Gluten Free hanno un supplemento di euro 1,50*

## Bruschettiamoci

 **'O PARULANO**

4 Pezzi

*Con provola e verdure di stagione.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

 **PIZZULIA'**

4 Pezzi

*Con pomodorini, mozzarella di bufala campana DOP e basilico.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

 **SANT'ANGELO**

4 Pezzi

*Con stracciata di bufala, mortadella IGP, granella e pesto di pistacchi di Bronte.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio, Frutta a guscio (Pistacchi)

 Può essere richiesto anche in Gluten-free

 Vegetariano

 Slow Food



# La mozzarella al piatto quella DOP de "il Casolare" di Alvignano

-   **LA CAMPANA** 250 gr.  
*Mozzarella di bufala campana DOP de il Caseificio "il Casolare" di Alvignano, servita intera con pomodorini e basilico.*  
Allergeni: Lattosio
-  **NUDA E CRUDA** 250 gr.  
*Mozzarella di bufala campana DOP de il Caseificio "il Casolare" di Alvignano, servita intera con fiocchi di prosciutto crudo di Venticano.*  
Allergeni: Lattosio
-   **COME MAMMA L'HA FATTA** 250 gr.  
*Mozzarella di bufala campana DOP de il Caseificio "il Casolare" di Alvignano, su misticanza di insalata.*  
Allergeni: Lattosio
-   **LA CAPRESE** 250 gr.  
*Mozzarella di bufala campana DOP de il Caseificio "il Casolare" di Alvignano, con pomodoro di Sorrento e basilico.*  
Allergeni: Lattosio



# Insalate



## REGINELLA

*Misticanza di insalatine, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini, basilico.*

Allergeni: Lattosio



## LA LEGGERA

*Con rucola, bresaola della Valtellina IGP, scaglie di Grana Padano DOP e citronette.*

Allergeni: Lattosio



## CETARESE

*Misticanza di insalatine, filetti di tonno Cetarese "il Delfino", pomodorini del Piennolo del Vesuvio "Gioli", patate al vapore "Marsicum" e fiori di capperi di Salina.*

Allergeni: Pesce (Tonno)



## CESARONA

*Misticanza di insalatine, petto di pollo alla griglia, dressing di Grana Padano DOP, bacon croccante e noci.*

Allergeni: Lattosio, Frutta a guscio (Noci)

## LA SVESTITA

*Scarola riccia, olive nere, capperi, alici e tarallo sugna e pepe sbriciolato.*

Allergeni: Glutine (Grano), Frutta a guscio (Mandorle), Pesce (Alici)



## FRESCA FRESCA

*Polpo, carote alla julienne e sedano cotto al ghiaccio, patate e olive verdi.*

Allergeni: Sedano, Mollusco (Polpo)

*Tutte le insalate sono servite senza condimento.*



Può essere richiesto anche in Gluten-free



Vegetariano



Slow Food





# Caponate

## VULLARIA

*Fresella con gamberi\* e calamari\* al vapore,  
Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini datterini,  
basilico e granella di pistacchi di Bronte.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio, Crostacei (Gamberi), Frutta a guscio (Pistacchi), Mollusco (Calamaro)

## ITALIANA

*Fresella con mozzarella di bufala campana DOP,  
pomodorini datterini, origano e basilico.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

## TONNATA

*Fresella con tonno, pomodorini datterini, cipolla rossa,  
olive verdi e capperi di Salina.*

Allergeni: Glutine (Grano), Pesce (Tonno)

## MERAVIGLIOSA

*Fresella con zucchine alla scapece,  
Provolone del Monaco DOP e pancetta arrotolata.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio, Solfiti



# Antica tradizione napoletana



## LA MARGHERITA

*Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Grana Padano DOP, basilico e olio evo.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



## LA PIENNOLO

*Pomodorino del piennolo del Vesuvio "Gioli", mozzarella di bufala campana DOP, Grana Padano DOP, basilico e olio evo.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



## IL BORGO MARINARO

*Pomodoro San Marzano DOP, origano di Caserta Vecchia, aglio rosso di Sulmona, basilico e olio evo.*

Allergeni: Glutine (Grano)



## LA NAPOLETANA

*Pomodoro San Marzano DOP, pomodorino del piennolo del Vesuvio "Gioli", alici di Cetara, olive nere di Gaeta, aglio rosso di Sulmona, origano, basilico e olio evo.*

Allergeni: Glutine (Grano), Pesce (Alici)



## LA BUFALINA

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, Grana Padano DOP, basilico e olio evo.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



## LA NOSTRA COSACCA

*Passata di pomodorini di Corbara, all'uscita pecorino pastore sardo, olio evo e basilico.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



## BIONDA

*Pomodoro giallo San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Grana Padano DOP, basilico e olio evo.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



## FEMMENA

*Pomodoro giallo San Marzano DOP, pomodorino giallo del piennolo del Vesuvio "Gioli", alici di Cetara, olive nere di Gaeta, aglio rosso di Sulmona, origano, basilico e olio evo.*

Allergeni: Glutine (Grano), Pesce (Alici)

Le pizze Gluten Free hanno un supplemento di euro 2,00



Può essere richiesto anche in Gluten-free



Vegetariano



Slow Food





### LA COLORATA

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini del Piennolo gialli e rossi del Vesuvio "Gioli", Grana Padano DOP, olio evo e julienne di basilico.

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

### LO SCARPONE

Ripieno con fior di latte di Agerola, ricotta di bufala, pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto, salame Napoli, Grana Padano DOP, basilico fresco e olio evo.

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



### LA DIAVOLA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, ventricina abruzzese "Sorrentino", basilico e olio evo.

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



### LA CAPRICCIOSA

Con pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, carciofo bianco di "Pertosa", funghi champignon, prosciutto cotto DOP affumicato, salame Napoli, olive nere di Gaeta, Grana Padano DOP, basilico e olio evo.

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

## Per i bambini



### LA CROCCOPIZZA

Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, croccchè di patate sbriciolato, Grana Padano DOP e olio evo.

Contiene allergene 1 - 7 (vedi pagina 2)



### LA FACILE

Fior di latte di Agerola, würstel, patatine fritte, Grana Padano DOP e olio evo.

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio, Uova



### LA COTOLETTA

Cotoletta di pollo accompagnata dalle nostre patate emigranti, servita al piatto.

Allergeni: Glutine (Grano), Uova

Le pizze Gluten Free hanno un supplemento di euro 2,00



Può essere richiesto anche in Gluten-free



Vegetariano



Slow Food



# Le Pizze Fritte

 **LA MARGHERITA FRITTA AL FORNO**

*Passata di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, Grana Padano DOP, basilico e olio evo. Fritta e poi cotta in forno.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

 **LA PIZZA FRITTA**

*Ripieno con pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Grana Padano DOP, basilico e olio evo.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

**PIZZA FRITTA TIPICA NAPOLETANA**

*Ripieno con fior di latte di Agerola, ricotta di bufala, cicoli freschi, Grana Padano DOP, pepe, basilico, macchiata al pomodoro.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

*Le pizze Gluten Free hanno un supplemento di euro 2,00*

 Può essere richiesto anche in Gluten-free  Vegetariano  Slow Food



# Le Pizze Morsi & Rimorsi

## LA TERRONA

*Fior di latte di Agerola, salsiccia di maiale nero casertano, patate interrate del Monte Taburno al forno con rosmarino, Grana Padano DOP e olio evo.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

## LA FUORI NORMA

*Pomodoro San Marzano DOP, provola di Agerola, melanzane a "funghiell", scaglie di cacioricotta del Cilento "Vincenzo Passaro", Grana Padano DOP, basilico e olio evo.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

## OMAGGIO A SANT'ANGELO

*Stracciata di bufala, mortadella siciliana IGP, pesto di pistacchi di Bronte, pistacchi freschi tostati, basilico e olio evo.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio, Frutta a guscio (Pistacchi)

## LA NAZIONALE

*Fior di latte di Agerola, crudo di Venticano stagionato 24 mesi, rucola, scaglie di Grana Padano DOP, pomodorini datterini e olio evo.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

## 'A PARULANO

*Provola di Agerola, verdure di stagione e olio evo.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

## LA PUTI PÙ

*Tronchetto ripieno di fior di latte di Agerola, con fiocchi di prosciutto crudo di Venticano stagionato 24 mesi, rucola, scaglie di Grana Padano DOP e riduzione di aglianico.*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio, Solfiti

Le pizze Gluten Free hanno un supplemento di euro 2,00

 Può essere richiesto anche in Gluten-free  Vegetariano  Slow Food





### LA CACIO E PEPE

Con mozzarella di bufala campana DOP, cacio di "Ernello", pepe, menta fresca, Grana Padano DOP e olio evo.

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



### SORRENTINA

Con mozzarella di bufala campana DOP, pepe e prezzemolo tritato, olio all'aglio, scaglie di Grana Padano DOP e dressing di limone.

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



### LA CALABRISSELLA

Con provola di Agerola, pomodorino del piennolo del Vesuvio "Gioli", tonno di Cetara, cipolla di Tropea, olive nere di Gaeta, basilico e olio evo.

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio, Pesce (Tonno)



### LA CIUMMARELLA

Con provola di Agerola, salsiccia di maiale nero casertano, peperoncini del fiume, pomodorino del piennolo del Vesuvio "Gioli" e Grana Padano DOP.

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



### LA CAMPESTRE

Con fior di latte di Agerola, pomodorino giallo del Piennolo del Vesuvio, ventricina abruzzese "Sorrentino", conciato romano di "Manuel Lombardi", basilico e olio evo.

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



### L'ISOLANA

Focaccia con mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro di Sorrento, origano di Caserta Vecchia, basilico e olio evo.

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



### ESTIVA

Focaccia con mozzarella di bufala campana DOP, pomodorino datterino, tonno di Cetara il "Delfino", con pesto genovese e basilico.

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio, Pesce (Tonno), Frutta a guscio (Pinoli)

Le pizze Gluten Free hanno un supplemento di euro 2,00



Può essere richiesto anche in Gluten-free



Vegetariano



Slow Food



# Selezione Oro di Morsi & Rimorsi



## PROFONDO SUD

Con fior di latte di Agerola, 'nduja di Spilinga, pomodorino del piennolo del Vesuvio "Gioli", all'uscita peperoncini verdi del fiume macerati in olio e sale, caciocavallo del Gargano e basilico.

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



## LA DELICATA

Con blu di bufala, all'uscita pera kaiser, lardo di Colonnata IGP, colatura di provola d'Agerola e prezzemolo riccio.

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



## LE QUATTRO TERRE

Con mozzarella di bufala campana DOP, pacchetella del Re, pacchetella dei Monti Lattari, datterino giallo di Paestum, datterino dolcisio, olio evo, all'uscita pecorino e basilico.

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



## LA PICCANTE

Con spuma di ricotta, fior di latte di Agerola, salsiccia di maiale nero casertano, punte di asparagi\*, all'uscita provolone piccante e olio evo.

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



## LA MONTI LATTARI

Con provola di Agerola, zucchine, cipolla Boretana, Grana Padano DOP, all'uscita pancetta arrotolata di maiale nero casertano, menta e Provolone del Monaco DOP.

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

Le pizze Gluten Free hanno un supplemento di euro 2,00



Può essere richiesto anche in Gluten-free



Vegetariano



Slow Food



## Bevande

### ACQUA

*In bottiglia da 75 cl.*

### COCA-COLA

*33 cl.*

### COCA-COLA ZERO

*33 cl.*

### SPRITE

*33 cl.*

### FANTA

*33 cl.*

## Birre alla spina

<b>BIRRA HB HOFBRÄUHAUS</b> 5,1°	20cl	40cl
<b>MENABREA LAGER</b> 4,8°	20cl	40cl
<b>MENABREA CHIARA</b> <b>DOPPIO MALTO</b> 8°	20cl	40cl
<b>MENABREA AMBRATA</b> 5°	20cl	40cl





# 'Na birretta chiara



## CARLSBERG

5° - 33 cl

*È una birra di solo malto a bassa fermentazione e di colore chiaro, elegante e raffinata dal gusto leggero.*



## CARLSBERG ELEPHANT

7,2° - 33 cl

*Carlsberg Elephant è una Doppio Malto, composta da solo malto d'orzo. È una birra chiara dal colore dorato, di bassa fermentazione e sostenuta gradazione alcolica (7,2%). La forza autentica di Carlsberg Elephant consiste in una complessità di sapori e di elementi predominanti, quali vinosità e note fruttate.*



## GLORIA MUNDI

8,5°

50cl

75cl

*Birra chiara non pastorizzata ad alta fermentazione (circa 60 gg.), a rifermentazione naturale in bottiglia. Dal gusto equilibrato e armonioso con profumi fragranti, note di frutta gialla appena raccolta, sentori di pesca e albicocca.*



## TENNENT'S 1885 LAGER

GLUTEN FREE

5,0° - Gluten Free - 33 cl

*Specialità originale scozzese apprezzatissima per il suo inconfondibile caratteristico bilanciamento tra le note maltate e la luppolatura che emerge con il suo carattere floreale nel finale.*



## PILSNER URQUELL

4,4° - 33 cl

*La birra è assai leggera, con una gradazione alcolica in volume del 4,4% e fortemente luppolata. Questa birra ha dato origine alla tipologia birraria delle pils, ovvero lager molto chiare dal gusto amaro e dissetante.*





### FLENSBURGER PILSENER

4,8° - 200 cl

*Birra prodotta con l'acqua di una falda acquifera proveniente dai ghiacciai della Scandinavia, questa birra è solo una delle varie categorie prodotte nel birrificio. Lo stile è quello tipico delle pils, poco alcoliche con un lieve sapore luppolato che mantiene persistente ma non troppo deciso, l'amaro in bocca.*



### VOLLMOND

5,2° - 50 cl

*Solo nelle notti di luna piena il mastro birraio scende d'abitudine nella sua cantina. Nel misterioso silenzio della notte prepara questa pregiata birra dal nome "Vollmond" con ingredienti accuratamente selezionati.*



### LEFFE BLONDE

6,6° - 33 cl

*Birra belga ad alta fermentazione, si presenta con un aroma fruttato, leggermente speziato, il gusto è rotondo e leggermente maltato, la schiuma è abbondante e persistente, lascia un retrogusto leggermente amaro e speziato.*



### LUPULUS BEER

8,5° - 75 cl

*Prodotta con tre tipi di luppolo diversi, la sua schiuma è densa e persistente. Al naso risulta subito interessante, il suo gusto è piacevole e delicato. Finale elegante, finemente luppolato ed equilibrato.*

## 'Na birretta scura



### GLORIA MUNDI

8°

50cl

75cl

*Birra rossa non pastorizzata, ad alta fermentazione (circa 60 gg.), rifermentata naturalmente in bottiglia. Dal gusto dolce, con intensi profumi ed aromi di caramello, malto, nocciola, note speziate e fruttate.*





### ROCHEFORT 8

9,2° - 33 cl

*Birra dell'abbazia di notre dame de st. remy. il gusto risulta forte e complesso con un tocco marcatamente di caramello.*



### KWAK

8,4° - 33 cl

*Birra di grande carattere, presenta una schiuma ricca di colore cappuccino chiaro fine e persistente. il gusto e' assai complesso, orientato al dolce.*



### MENABREA 75 BOCK

7,5° - 75 cl

*Birra doppio malto di colore rosso scuro, a bassa fermentazione, con schiuma abbondante e persistente. Specialità tipo Bock, prodotta con acqua, malto d'orzo, mais e luppolo, nel rispetto della tradizione Menabrea.*



### CHIMAY ROSSA

7° - 33 cl

*La Chimay Rossa è la più antica delle birre Chimay. Il colore ramato e il gusto fruttato e dolce rendono questa birra scura particolarmente saporita.*



### BROOKLYN LAGER

5,2° - 33 cl

*Top 50 RateBeer. Dal colore dorato carico, Brooklyn Lager è il prodotto di punta del birrifico. Vine prodotta con i luppoli Anthanum, Cascade, Saphir, Vanguard ed Hallertau Mittelfruh che donano all'aroma sentori freschi e floreali. Al palato le note dolci di malto caramello sono ben equilibrate con le note più amare e pungenti dei luppoli.*



### GÖLLER RAUCHBIER

5,6° - 50 cl

*Birra dal colore giallo chiaro e dalla schiuma copiosa e poco persistente. Al naso è delicata e fresca nei suoi dolci sentori di miele, cereali e fieno, con il luppolo che sta ai margini di un bouquet arricchito da una lieve nota di scorza di limone. In bocca è morbida, dal corpo esile e dalla beva molto semplice, con un principio dolce di miele e lievito e un finale delicatamente luppolato.*



## Vini bianchi

### **CALÙ**

SOC. AGR. SCLAVIA  
IGP TERRE DEL VOLTURNO  
*Pallagrello Bianco 100% - 13%*

### **FALANGHINA**

CONTRADA SALANDRA  
DOC Campi Flegrei - 13%

### **CATALÒ**

AZ. AGR. SORRENTINO  
IGT Pompeiano - Catalanesca - 13%

### **LACRYMA CRISTI DEL VESUVIO BIANCO**

AZ. AGR. FUOCOMUORTO  
DOC Vini del Vesuvio - Coda di Volpe 80% - Falanghina 20% - 13%

### **RAONE**

AZ. AGR. TORRICINO  
DOCG Irpinia - Greco di Tufo - 13%

### **PIETRAMARA**

CANTINE I FAVATI  
DOCG Irpinia - Fiano di Avellino - 13,5%

### **FALANGHINA DEL SANNIO**

NIFO SARRAPOCHIELLO  
DOC Vini del Taburno - Falanghina 100% - 14%



## Vini rossi

### **MONTECARDILLO**

SOC. AGR. SCLAVIA  
IGP Terre del Volturno  
Pallagrello Nero 100% - 13%

### **GRANITO**

IGP Terre del Volturno  
Casavecchia 100% - 12,5%

### **OPIMIANO**

AZ. AGR. GENNARO PAPA  
DOC Falerno del Massico - 14%  
Primitivo, Barbera e Petit Verdot

### **PIEDIROSSO**

CONTRADA SALANDRA  
DOC Campi Flegrei - 13,5%

### **LACRYMA CRISTI DEL VESUVIO ROSSO**

AZ. AGR. FUOCOMUORTO  
DOC Vini del Vesuvio  
Piedirosso ed Aglianico - 12,5%

### **7 MOGGI**

AZ. AGR. SORRENTINO  
IGT Pompeiano  
Piedirosso - 12,5%



### **OTTO UVE GRAGNANO**

*SALVATORE MARTUSCIELLO*

*DOC Penisola Sorrentina*

*Piedirosso, Aglianico e Sciascinoso per il 60%.*

*Suppezza, Castagnara, Surbegna, Olivella  
e Sauca per il 40% - 11,5%*

### **CRETAROSSA**

*CANTINE I FAVATI*

*DOC Irpinia*

*Aglianico Campi Taurasini - 14%*

### **AGLIANICO DEL TABURNO**

*NIFO SARRAPOCHIELLO*

*Vini del Taburno*

*Aglianico 100% - 14%*

## Vini rosati

### **LACRYMA CRISTI DEL VESUVIO ROSATO**

*AZ. AGR. SORRENTINO*

*IGT Vesuvio*

*Piedirosso 80% - Aglianico 20% - 12,5%*

### **AGLIANICO DEL TABURNO ROSÈ**

*NIFO SARRAPOCHIELLO*

*DOCG Aglianico del Taburno*

*Aglianico 100% - 13,5%*

### **COSTA D'AMALFI ROSATO**

*CANTINE MARISA CUOMO*

*DOCG Costa D'Amalfi*

*Per' e' Palumm e Aglianico - 13,5%*



# Bollicine

## **DORÈ**

*AZ. AGR. SORRENTINO - IGT Vesuvio  
Coda di Volpe 80% - Falanghina 20% - 12,5%*

## **TRENTAPIOLI**

*SALVATORE MARTUSCIELLO - DOC Aversa  
Asprinio d'Aversa 100% - 11,5%*

## **DUBL +**

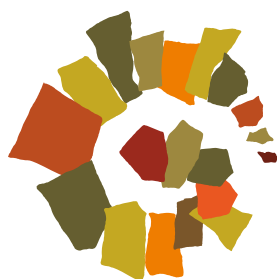
*FEUDI SAN GREGORIO - Greco 100% - 12,5%*

## **QVID**

## **VEUVE CLICQUOT**

*CHAMPAGNE*





# I produttori dell'alleanza Slow Food

**Patata violetta "Marsicum"**

*Bgliom - Avezzano (AQ)*

**Papacelle napoletane**

*Azienda Agricola Egizio Vincenzo - Brusciano (NA)*

**Cipolla Alifana**

*Vincenzo Di Meo - Alife (CE)*

**Granella di pistacchi di Bronte**

*Pietro Buonaccorso - Bronte (CT)*

**Cappero di Salina**

*Roberto Rossella - Malfa (ME)*

**Cacioricotta del Cilento "Vincenzo Passaro"**

*Vincenzo Passaro - Giungano (SA)*

**Conciato romano di "Manuel Lombardi"**

*Agriturismo le Campestre - Castel di Sasso (CE)*

**Blu di bufala del "Caseificio 4 Portoni"**

*Azienda Agricola Gritti Bruno e Alfio - Cologno al Ferio (BG)*

**Dente di morto di Acerra "Vincenzo Egizio"**

*Azienda Agricola Egizio Vincenzo - Brusciano (NA)*



PIZZERIA

# MORSI & RIMORSI

## i Nostri Prodotti

### **Provolone del Monaco**

*La verde Fattoria - Moiano di Vico Equense (NA)*

### **Pomodoro San Marzano**

*Solania - Sarno (NA)*

### **Riso Acquarello Carnaroli**

*Tenuta Colombara - Vercelli*

### **Patata di Avezzano**

*Marsicum - Avezzano (AQ)*

### **Patate Interrate del Taburno**

*Azienda Agricola Giovanni Auriemma - Cautano (BN)*

### **Bucatini Pasta De Cecco**

*F.Ili De Cecco S.p.A. - Fara San Martino (CH)*

### **Parmigiano Reggiano**

*Consorzio Parmigiano Reggiano - Reggio Emilia*

### **Grana Padano**

*Consorzio di Tutela Grana Padano - Desenzano del Garda (BS)*

### **Mozzarella di Bufala**

*Caseificio il Casolare - Alvignano (CE)*

### **Fior di Latte e Provola di Agerola**

*Fior d'Agerola dei F.Ili Fusco - Agerola (NA)*

### **Frutta e Verdura**

*Il Frutteto - Caserta*

### **Pomodorini del Piennolo**

*Azienda Agricola Gioli - San Giorgio a Cremano (NA)*

### **Filetti di Tonno**

*Il Delfino - Cetara (SA)*

### **Prosciutto Crudo**

*Salumificio De Nunzio - Ventricano (AV)*

### **Prosciutto Cotto San Giovanni**

*F.Ili Capitelli Srl - Borgonovo Val Tidone (PC)*

### **Ventricina Abruzzese**

*Salumificio Sorrentino - Mozzagrogna (CH)*

### **Carni**

*Bifulco - Ottaviano (NA)*

### **Olio Extravergine d'Oliva**

*Oleificio FAM - Ventricano (AV)*

### **Olio Extravergine d'Oliva**

**Marina Palusci Max l'Uomo di Ferro**

*Oliveto Pependone - Pianella (PE)*

### **Olio Extravergine degli Alburni**

*Oleificio Di Giacomo - Serre (SA)*

### **Olio Extravergine Antico Frantoio Barbieri**

*Villa S. Croce - Piana di Monte Verna (CE)*

### **Pomodori "Di Me"**

*La Mia Terra - Flumeri (AV)*

### **Alici**

*Acquapazza Gourmet - Cetara (SA)*

MSB

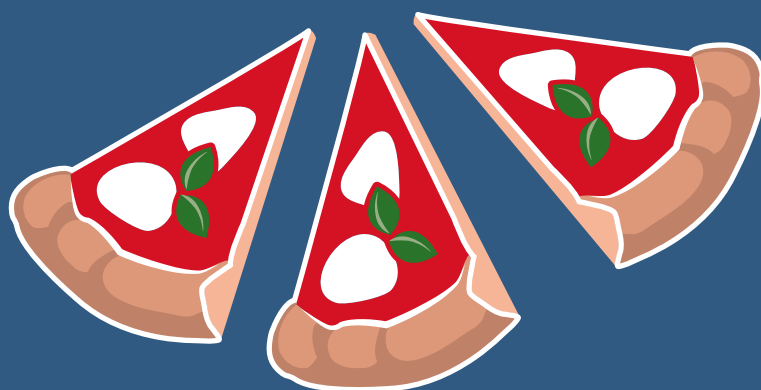


# Importante

*Taluni prodotti, al fine di garantirne  
la massima fragranza e qualità,  
potrebbero essere stati sottoposti alla  
moderna tecnica dell'abbattimento.*

*\* Prodotti che potrebbero essere surgelati.*

PIZZERIA  
MORSI & RIMORSI



Premio Tre Spicchi

**GAMBERO ROSSO**<sup>®</sup>  


2018 - Aversa



Segui Morsi & Rimorsi

[www.morsierimorsi.it](http://www.morsierimorsi.it)