

PIZZERIA

# MORSI & RIMORSI



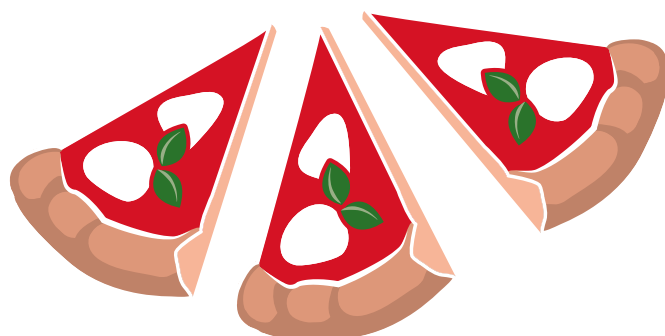
Premio Tre Spicchi

**GAMBERO ROSSO**  


2018 - Aversa

MSB

PIZZERIA  
MORSI & RIMORSI



Premio Tre Spicchi

**GAMBERO ROSSO<sup>®</sup>**

A stylized red shrimp logo positioned below the 'GAMBERO ROSSO' text. The shrimp is facing right, with its tail curved upwards and its legs tucked under its body.

**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)



### FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA

3 Pezzi

Allergeni: glutine (grano), lattosio



### PETTOLE FRITTE DI PASTA PIZZA

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

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



### MONTANARINE

4 Pezzi

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

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



### ARANCINE DI RISO

1 Pezzo/100gr.

*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



### ARANCINI DI M&R

4 Pezzi/50gr.

*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)



### CROCCHÈ CLASSICO NAPOLETANO

1 Pezzo /150 gr.

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

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



### CROCCHETTONE DI PATATA DEL FUCINO

250 gr.

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

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio



### 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, crochè 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

### PENNETTA AL POMODORO

Allergeni: Glutine (Grano)

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 "fungtiell", 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.*

### COCA-COLA LIFE

*33 cl.*

### FANTA

*33 cl.*

### SPRITE

*33 cl.*

## Birre alla spina

### BIRRA FLENSBURGER

#### GOLD CHIARA

*4,8°*

20cl

40cl

### BIRRA FLENSBURGER

#### DUNKEL AMBRATA

*4,8°*

20cl

40cl

### BIRRA FLENSBURGER FRÜHLINGS BOCK

#### CHIARA DOPPIO MALTO

*6,9°*

20cl

40cl





# Na birretta chiara



## 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.*



## 1904 SEBASTIANO DA PIAN

4,8° - 75 cl

*Nata da agricoltura biologica, è composta da acqua di sorgente del Monte Grappa. La sua schiuma si presenta densa e persistente, il suo retrogusto piacevolmente luppolato.*



## MENABREA TOP 55 PILS

5,2° - 75 cl

*Birra a bassa fermentazione con schiuma compatta, tipo Lager Pilsner. Prodotta nel rispetto della tradizione Menabrea con acqua, malto d'orzo, mais e luppoli pregiati.*



## BALADIN WAYAN

5,8° - 75 cl

*5 cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno. 9 spezie di cui 5 tipi di pepe. Frizzante e rinfrescante, di colore chiaro, si presenta leggermente torbida. Evoca ricordi di campagne e agrumeti assolati che con i loro profumi si sposano ai sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto. La sua eleganza accompagna crostacei e piatti di pesce, carni bianche o formaggi freschi.*



## 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.*



## ZOOGAMI BELOW FIFTH

4,7° - 33 cl

*Birra bionda leggera dall'aroma robusto molto equilibrato con sensazione di freschezza. Prodotta con l'aggiunta di mais degerminato e con acqua purissima del Grappa che la rende molto piacevole e dissetante.*





### AKROBAT GOLD ALE

4,9° - 33 cl

*Birra semplice, leggera e fresca, con sentori delicati di luppolo; ben bilanciata e nata per raggiungere quel difficile equilibrio che sta nel conferire profondità ad una forza modesta. Akrobat aiuta a ricordarti la semplicità e il divertimento di quando, da piccolo, facevi finta che l'estremità del marciapiede era una trave e tu ci camminavi senza perdere l'equilibrio.*

## Na birretta scura



### 1920 GIUSEPPE DA PIAN

6° - 75 cl

*Birra rossa leggera speciale che nasce da agricoltura biologica e si presenta con una schiuma fine, compatta e resistente. In bocca si percepiscono toni vellutati di luppolo amaricante.*



### 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.*



### FAKE BOCK STRONG ALE

6,9° - 33 cl

*Birra ambrata preparata pensando ad un connubio perfetto tra i malti e i lieviti tipicamente british e i luppoli tedeschi. Una Bock rivisitata o una British Strong Ale in cui la dolcezza, il caramello, la frutta secca si fondono con l'amaro e l'aroma del luppolo, intenso ma gentile, dando vita ad un gusto piacevole.*



## Na birretta tripel



### 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.*



### JAMBE DE BOIS

8° - 33 cl

*Bionda dalla schiuma fine e persistente, colpisce per il suo equilibrato mix fra la robusta componente alcolico/maltata e i sentori citrici e leggermente agrumati. Offre al palato una ricca gamma di sensazioni: una robusta tessitura maltata, un corretto e caldo alcool e poi l'esplosione di luppoli aromatici.*



### MALAFEMMENA TRIPEL

8,6° - 33 cl

*Birra in stile Tripel dal sapore incisivo e moderatamente fruttato, dal corpo sinuoso con carattere effervescente. Al primo incontro appare semplice, leggera tanto da essere sorprendentemente beverina ma dall'ingannevole contenuto di alcol.*

## Na birretta senza glutine



### WOLD TOP AGAINST THE GRAIN

4,5° - 50 cl

*Nominata, dopo vari test, la bevanda più simile alla birra tra quelle senza glutine o a basso contenuto di glutine, è prodotta con il malto chiaro, mais, luppolo e lievito dal sapore pieno, cremosa con un leggero sentore di agrumi.*



### TENNENT'S 1885 LAGER GLUTEN FREE

5,0° - Gluten Free - 33 cl

*Specialità originale scozzese apprezzatissima per il suo gusto inconfondibile, caratterizzato dal perfetto bilanciamento tra le notemaltate e la luppolatura che emerge, con il suo carattere floreale nel finale.*



# Bollicine e Vin'

## Spumante

**Classico** FEUDI DI SAN GREGORIO  
**DUBL + BRUT MILLESIMATO**  
VSQ  
Greco

 AZ. AGR. CASEBIANCHE  
**LA MATTA**  
VSQ  
Fiano

**Charmat** AZ. AGR. LA GUARDIENSE  
**FALANGHINA**  
**SPUMANTE BRUT JANARE**

## Bianchi Campani

**Caserta** AZ. AGR. TERRA DEL PRINCIPE  
**PALLAGRELLO BIANCO**  
DOC Terre del Volturno  
Pallagrello

**Napoli** CONTRADA SALANDRA  
**FALANGHINA**  
DOC Campi Flegrei



**Benevento** AZ. AGR. BIOLOGICA  
NIFO SARRAPOCHIELLO LORENZO

**FALANGHINA**  
DOC Taburno - Falanghina 100%

**Salerno** TENUTA SAN FRANCESCO

**PER EVA**  
DOCG Costa D'Amalfi  
Falanghina, Pepella e Ginestra

**Avellino** AZ. AGR. TORRICINO

**RAONE - GRECO DI TUFO**  
DOCG Irpinia

CANTINE MONTEVERGINE  
3 bicchieri Gambero Rosso

**FIANO DI AVELLINO**  
DOCG Irpinia

## Rossi Campani

**Caserta** AZ. VIT. LE MASSERIE

**OBLIVIUM**  
Terre del Volturno  
Casavecchia in Purezza

AZ. AGR. GENNARO PAPA

**OPIMIANO**  
S.A. - Falerno del Massico  
Primitivo, Barbera e Petit Verdot



**Caserta** AZ. VIT LE MASSERIE

**VULTURNUS**

*IGT Terre del Volturno  
Pallagrello Nero*

AZ. VIT MASSERIA CAMPIERTI

**CAMPIERTI**

*Falerno del Massico  
Primitivo Riserva*

**Napoli** FUOCOMUORTO

**LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO**

*DOC Vesuvio  
Piedirosso e Aglianico*

CONTRADA SALANDRA

**PIEDIROSSO**

*DOC Campi Flegrei*

SALVATORE MARTUSCIELLO

**OTTO UVE GRAGNANO**

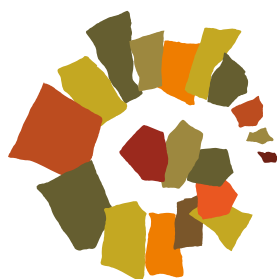
*DOC Penisola Sorrentina  
Piedirosso, Aglianico e Sciascinoso per il 60%  
Suppezza, Castagnara, Surbegna, Olivella  
e Sauca per il 40%*

**Benevento** AZ. AGR. MEOLI

**KRÈ**

*IGT Beneventano  
Aglianico*





# 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 - Venticano (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 - Venticano (AV)*

**Olio Extravergine d'Oliva**

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

*Oliveto Pependone - Pianella (PE)*

**Olio Extravergine degli Alburni**

*Olificio 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)*



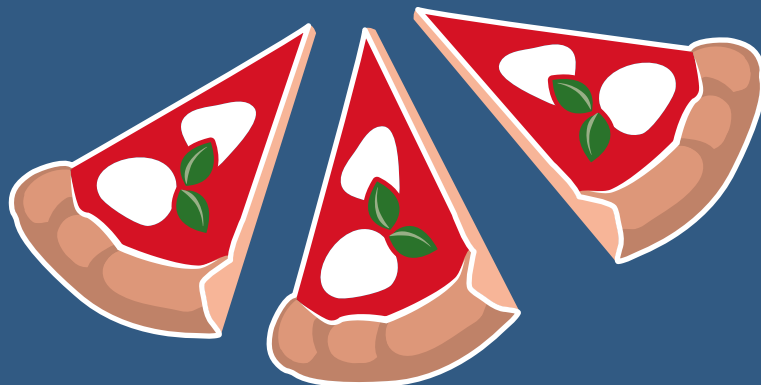


# Importante

*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)