

LA NOSTRA CUCINA

M&P

Andrea Molinari

Resident Chef

Morsi & Rimorsi vuole, attraverso la propria cucina, valorizzare le eccellenze del territorio, esaltandone le qualità grazie alla ricerca degli abbinamenti e delle combinazioni cromatiche.

La nostra filosofia è semplice: partiamo dalle importanti tradizioni della nostra terra, pur aperti alle idee creative del presente e del futuro.

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

Ecco i primi morsi

LA PARMIGIANA DI MELANZANE

La parmigiana di melanzane su pomodoro San Marzano arrosto, crema di mozzarella di bufala e basilico fresco

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

IL FRITTO M&R

Arancine allo zafferano, crochè classico, mozzarella dorata e fritta, frittatina di bucatini e verdura in pastella effervescente

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio, Uova

ALICI IN CROSTA

Alici in crosta di mandorle e pistacchio, salsa all'aglio nero, pomodorino confit e scarola riccia

Allergeni: Pesce (Alici), Frutta a guscio (Mandorle, Pistacchi)

LA BUFALA IN CARROZZA

Pane in cassetta con mozzarella di bufala, dorato e fritto con zucchine alla scapece

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio, Uova

CARCIOFO FARCITO

Il carciofo farcito con salsiccia di maiale nero e mozzarella, su fonduta di pecorino carmasciano

Allergeni: Lattosio

ROLLÈ DI POLLO

Rollè di pollo paesano, disossato e fritto, con caponatina di melanzane a funghetto

POLIPETTI ALLA LUCIANA

Polipetti alla luciana con fagioli "dente di morto di Acerra" e pancotto di scarola croccante

Allergeni: Lattosio

CAPESANTE

Capasante scottate su vellutata di fave e crumble di bruschetta

Allergeni: Molluschi (Capesante), Glutine (Grano)

CHIPS BICOLORE

Chips di patate bicolore, la gialla di "Avezzano" e la Violetta "Marsicum"

PATATE EMIGRANTI

Patate fritte "emigranti" in buccia, accompagnate dalle salse di nostra produzione, barbeque, peperone corno agrodolce e maionese alle erbe spontanee

Allergeni: Uova

Primi

*Disponibile anche senza glutine,
in diversi formati.*

PASTA E PATATE

*Pasta mista (munnezzaglia) con patate e
Provolone del Monaco DOP di "Arola"*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

ZITI CACIO E PEPE

*Ziti, cacio e pepe, in salsa morbida di piselli
e lardo di maiale nero casertano*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

LO SPAGHETTO MEDITERRANEO

Spaghettoni "Gerardo di Nola" con pomodorino fresco e basilico

Allergeni: Glutine (Grano)

LA TRADIZIONE ISCHITANA ALLA MANIERA DELLO CHEF

Lagane con spezzatino di coniglio, pinoli tostati e mandorle

Allergeni: Glutine (Grano), Frutta a guscio (pinoli, mandorle)

LE LINGUINE ED IL MARE

*Linguine "Gerardo di Nola" con aglio olio e peperoncino, in guazzetto di mare
(triglie, gambero rosso di Mazara, coccio, vongole)*

Allergeni: Glutine (Grano), Pesce (Triglie, Coccio), Molluschi (Vongole), Crostacei (Gambero rosso)

IL TONNARELLO AZZURRO

Tonnarelli freschi con pesce bandiera, pesto di olive e polvere di capperi

Allergeni: Glutine (Grano), Pesce (Pesce bandiera)

Secondi

LA TAGLIATA

Tagliata di Marchigiana di San Giorgio del Sannio con patate di Avezzano al forno alle erbe di montagna e misticanza di insalata

LA FIORENTINA

Bistecca di Fiorentina (1,2kg) con verdure di stagione e spicchi di patate di Avezzano al forno aromatizzate al rosmarino

IL MAIALE NERO CASERTANO

Maiale nero Casertano, morbido di patate e carotina baby all'aceto invecchiato

IL POLLO DI CAMPAGNA

Spiedini di petto e coscia di pollo paesano "Giovanni Auriemma" marinato alla senape, funghi misti e salsa barbecue

Allergeni: Senape

IL FRITTO DI MARE

Gran frittura dei nostri mari con maionese all'erba cipollina (polpo, gamberi rossi, alici, calamari, baccalà, cocchio e scorfano)

Allergeni: Glutine (Grano), Pesce (Alici, Baccalà, Cocchio, Scorfano), Crostacei (Gambero rosso)

IL BACCALÀ

Filetto di baccalà in oliocottura, crema di peperoni, granella di olive e tarallo sbriciolato di Leopoldo

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

LA ZUPPA DI PESCE

Zuppa di pesce spinata, molluschi e frutti di mare con crostici aromatici alle erbe

Allergeni: Glutine (Grano), Pesce, Molluschi

Insalate e Caponate

*Disponibili in versione insalata,
insalata senza glutine o caponata.*

LA CETARESE

*Insalata mista con pomodorini datterino,
filetti di tonno di "Cetara", patate al vapore,
finocchi freschi e menta*

Allergeni: Pesce (Tonno)

LA RUSPANTE

*Insalata mista con petto di pollo grigliato,
pomodorini datterino, scaglie di caciocavallo
podolico e sfoglie di pane alle erbe e
maionese alle acciughe*

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio, Uova, Pesce (acciughe)

LA VULLARIA

*Insalata mista con calamari e gamberi cotti al vapore,
pomodorini datterino, mozzarella di bufala DOP
e granella di pistacchi di "Bronte"*

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

La mozzarella DOP de il Casolare di Alvignano

COME MAMMA L'HA FATTA

*Mozzarella di bufala DOP servita intera
con misticanza di insalatine*

Allergeni: Lattosio

NUDA E CRUDA

*Mozzarella di bufala DOP servita intera con fiocchi
di prosciutto di Venticano stagionato in grotta
e misticanza di insalatine*

Allergeni: Lattosio

LA BUFALA NELL'ORTO

*Mozzarella di bufala DOP servita intera con verdure
dell'orto servite secondo stagione*

Allergeni: Lattosio

Salumi e formaggi non a caso

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DI ALTA SELEZIONE MORSI & RIMORSI

Allergeni: Lattosio

TAGLIERE DI FORMAGGI "TRE LATTI" DI ALTA SELEZIONE MORSI & RIMORSI

Allergeni: Lattosio

TAGLIERE DI MORTADELLA SICILIANA AL PISTACCHIO E PROVOLETTE GRIGLIATE DI AGEROLA

Allergeni: Lattosio, Frutta a guscio (Pistacchio)

TAGLIERE DI CULATELLO DI "MAIALE NERO CASERTANO" CON PANE ABBRUSTOLITO E BURRO DELLA NORMANDIA

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

Panini Morsi & Rimorsi

Tutti i panini verranno accompagnati da patate fritte.

IL CASERTANO

Hamburger di Maiale nero Casertano con provola di bufala, Cipolle Ramate di Montoro caramellate e peperoni al grattè

Allergeni: Lattosio

IL MARCHIGIANO

Hamburger di Marchigiana con mozzarella di bufala DOP e parmigiana di melanzane della tradizione

Allergeni: Lattosio

IL TOSCANO

Hamburger di Chianina con pesto di pistacchi di "Bronte", stracciata di bufala e mortadella siciliana

Allergeni: Lattosio, Frutta a guscio (Pistacchio)

Componi il tuo panino

1 carne+1 cont+1 formaggio 9 euro
Ogni aggiunta 2 euro

Per ogni portata senza glutine ci sarà un'aggiunta di 2 euro

Carni

Hamburger di marchigiana
Hamburger di chianina
Hamburger di maiale nero Casertano
Cotoletta di pollo
Salsiccia di maiale nero Casertano

Formaggi

Allergeni: Lattosio

Provola affumicata
Mozzarella di bufala DOP
Blù di bufala

Contorni

Friarielli	Patate al forno alle erbe
Peperoni al grattè	Carciofi croccanti
Melanzane a funghetto	Verdure grigliate
Funghi trifolati	Papaccelle grigliate
Parmigiana di melanzane	Porcini
Uovo BIO	Cipolle in agrodolce

Menù degustazione

Menù terra

STUZZICHINO DI BENVENUTO

CARCIOFO FARCITO

Il carciofo farcito con salsiccia di maiale nero e mozzarella, su fonduta di pecorino carmasciano

Allergeni: Lattosio

PASTA E PATATE

Pasta mista (munnezzaglia) con patate e Provolone del Monaco DOP di "Arola"

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

IL MAIALE NERO CASERTANO

Maiale nero Casertano, morbido di patate e carotina baby all'aceto invecchiato

DESSERT A SCELTA

Menù mare

STUZZICHINO DI BENVENUTO

ALICI IN CROSTA

Alici in crosta di mandorle e pistacchio, salsa all'aglio nero, pomodorino confit e scarola riccia

Allergeni: Pesce (Alici), Frutta a guscio (Mandorle, Pistacchi)

LE LINGUINE ED IL MARE

Linguine "Gerardo di Nola" con aglio olio e peperoncino, in guazzetto di mare (triglie, gambero rosso di Mazara, cocchio, vongole)

Allergeni: Glutine (Grano), Pesce (Triglie, Cocchio), Molluschi (Vongole), Crostacei (Gambero rosso)

IL BACCALÀ

Filetto di baccalà in oliocottura, crema di peperoni, granella di olive e tarallo sbriciolato di Leopoldo

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

DESSERT A SCELTA

Bevande

Acqua
In bottiglia da 75 cl.

Coca-Cola
In vetro 33 cl.

Coca-Cola Zero
In vetro 33 cl.

Fanta
In vetro 33 cl.

Birre

Chimay Rossa
7° 33 cl.

Lupulus Beer
8,5° 75 cl.

Menabrea Top 55 Pils
5,2° 75 cl.

Zoogami Below Fifth
5° 33 cl.

Malafemmena Tripel
8,6° 33 cl.

Tennent's Gluten Free
5° 33 cl.

Prodotti

Provolone del Monaco
La verde Fattoria - Moiano di Vico Equense (NA)

Pomodoro San Marzano
Dani coop Soc. Agricola - Sarno (NA)

Riso Acquarello Carnaroli
Tenuta Colombara - Vercelli

Patata di Avezzano
Marsicum - Avezzano (AQ)

Patata Violetta
Marsicum - Avezzano (AQ)

Patate Interrate del Taburno
Azienda Agricola Giovanni Auriemma - Cautano (BN)

Spaghetti Mancini
Contrada San Rustico - Monte San Pietrangeli (FM)

Pasta Mista
Le Gemme del Vesuvio - Castello di Cisterna (NA)

Pasta di Gragnano
Cooperativa Pastai Gragnanesi - Gragnano (NA)

Mozzarella di Bufala
Caseificio il Casolare - Alvignano (CE)

Fior di Latte e Provola di Agerola
Fior d'Agerola dei F.lli Fusco - Agerola (NA)

Frutta e Verdura
Il Frutteto - Caserta

Pomodori del Vesuvio
Gioli - San Giorgio a Cremano (NA)

Filetti di Tonno
Delfino Battista Srl - Cetara (SA)

Salumi
Salumificio Valenzio - Calitri (AV)

Prosciutto Crudo
Salumificio De Nunzio - Venticano (AV)

Carni
Macelleria Cillo Sabatino - Airola (BN)
Macelleria Buonanno, Moiano - Benevento

Olio Extravergine d'Oliva F.A.M.
Olificio F.A.M. - Venticano (AV)

Olio Extravergine d'Oliva
Marina Palusci Max l'Uomo di Ferro
Oliveto Pependone - Pianella (PE)

Olio Extravergine Antico Frantoio Barbieri
Villa S. Croce - Piana di Monte Verna (CE)

Pesce
Pescheria Salvatore 2- Caserta
Pescheria Stabile - Caserta



Alleanza Slow Food

Alici di "Menaica"
Donatella Marino - Marina di Pisciotta (Sa)

Papacelle napoletane
Azienda Agricola Egizio Vincenzo - Brusciano (NA)

Fagioli "dente di morto di Acerra"
Azienda Agricola Egizio Vincenzo - Brusciano (NA)

Granella di pistacchi di Bronte
Pietro Buonaccorso - Bronte (CT)

Cipolle di Alife
San Cassiano di Rosanna Di Muccio - San Potito Sannitico (CE)

Aglione rosso della "Nubia"
Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

Patata "Turchesa"
Azienda agricola Domenico Gianni - Amatrice (RI)

Ceci di "Cicereale"
Azienda Agricola San Felice - Cicereale (SA)

Importante

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

Servizio 12%

RISTORANTE
MORSI & RIMORSI



Segui Morsi & Rimorsi

www.morsierimorsi.it