

— R I S T O R A N T E —
MORSI & RIMORSI

Menù



Fabio La Montagna

Resident Chef

— R I S T O R A N T E —
MORSI & RIMORSI

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.

Ecco i primi morsi

LA PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane dorate e fritte con mozzarella di bufala, pomodoro S.Marzano e basilico fresco

IL FRITTO M&R

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

LA BRUSCHETTA SANT'ANGELO

Pane abbrustolito con stracciata di bufala, mortadella siciliana e pesto di pistacchi di "Bronte"

LA BRUSCHETTA DEL PARULANO

Pane abbrustolito con verdure dell'orto servite secondo stagione

CHIPS

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

PATATE EMIGRANTI

Patate fritte in buccia, accompagnate dalle salse di nostra produzione, pomodoro e cipolla ramata di Montoro, peperone crusco Lucano e maionese alle erbe spontanee

UOVO E TARTUFO

Uovo Bio al tartufo nero dei monti delle "Mainarde" su fonduta di caciocavallo Podolico

IL POLPO DI M&R

Tentacoli di polpo scottati su fonduta di pecorino Carmasciano ed asparagi al fumo

ALICI ALL'AMALFITANA

Alici ripiene con provola di Agerola e limone su scarola riccia e pomorodini appassiti al timo

IL PANCOTTO

Pan cotto aromatico saltato con friarielli e salsiccia pezzente su zuppetta di fagioli "dente di morto di Acerra"

Primi

*Disponibile anche senza glutine,
in diversi formati.*

PASTA E PATATE

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

CHITARRA AL TARTUFO

*Chitarra fresca con burro della Normandia
e tartufo nero dei monti delle "Mainarde"*

TAGLIATELLE AI PORCINI

*Tagliatelle all'uovo con funghi porcini
e fonduta di Grana Padano stagionato 30mesi*

CANDELE CACIO E PEPE

*Candele dei "Pastai Gragnanesi" spezzate a mano con cacio,
pepe e velo di Lonardo di "maiale nero Casertano"*

LA PASTA DELLO CHEF

*Tonnarelli freschi con crema di carciofi, salsiccia di maiale
nero Casertano su fonduta di blù di bufala*

LA GENOVESE

Paccheri di Gragnano alla genovese della tradizione

LE LINGUINE ED IL MARE

*Linguine "Gerardo di Nola" con maruzzielli,
cozze e alga croccante*

SPAGHETTONI ALLO SCORFANO

*Spaghettoni "Mancini" con aglio, olio e peperoncino
su guazzetto di scorfano*

Secondi

LA TAGLIATA

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

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 glassato con papaccelle di "Vincenzo Egizio" in doppia consistenza e cipolla ramata di Montoro in agrodolce

IL POLLO DI M&R

Petto e coscia di pollo paesano "Giovanni Auriemma" disossato con funghi porcini e patate

LA SALSICCIA

Salsiccia di maiale nero Casertano con mozzarella di bufala, friarielli al salto e riduzione di Aglianico

IL FRITTO DI MARE

Cuoppo fritto di calamari del Mediterraneo, gamberi bianchi e alici di Pozzuoli

IL BACCALÀ

Filetti di baccalà fritto in cassuola con pomodoro San Marzano, olive di Caiazzo, capperi di salina pinoli ed uvetta

LA ZUPPA DI PESCE

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

'Na 'nzalata e 'na 'caponata

*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*

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*

LA VULLARIA

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

La mozzarella DOP de "il Casolare" di Alvignano

COME MAMMA L'HA FATTA

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

NUDA E CRUDA

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

LA BUFALA NELL'ORTO

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

LA RIPIENA

*Mozzarella di bufala DOP "mbuttunat" con scarola
ripassata dorata e fritta*

Salumi e Formaggi non a caso

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
DI ALTA SELEZIONE MORSI & RIMORSI**

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

**TAGLIERE DI MORTADELLA SICILIANA AL PISTACCHIO
E PROVOLETTE GRIGLIATE DI AGEROLA**

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

i Panini Morsi & Rimorsi

IL CASERTANO

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

IL MARCHIGIANO

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

IL TOSCANO

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

*Tutti i panini verranno accompagnati
da patate fritte.*

Componi il tuo panino

1carne+1cont+1formaggio

Carni

Hamburger di marchigiana

Hamburger di chianina

Hamburger di maiale nero Casertano

Cotoletta di pollo

Salsiccia di maiale nero Casertano

Formaggi

Provola affumicata

Mozzarella di bufala DOP

Blù di bufala

Contorni

Friarielli

Peperoni al grattè

Melanzane a funghetto

Funghi trifolati

Parmigiana di melanzane

Uovo BIO

Patate al forno alle erbe

Carciofi croccanti

Verdure grigliate

Papaccelle grigliate

Porcini

Cipolle in agrodolce

I menù degustazione

Menù terra

STUZZICHINO DI BENVENUTO

LA PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane dorate e fritte con mozzarella di bufala, pomodoro S.Marzano e basilico fresco

PASTA E PATATE

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

IL MAIALE NERO CASERTANO

Maiale nero Casertano glassato con papaccelle di "Vincenzo Egizio" in doppia consistenza e cipolla ramata di Montoro in agrodolce

DESSERT A SCELTA

Menù mare

STUZZICHINO DI BENVENUTO

ALICI ALL'AMALFITANA

Alici ripiene con provola di Agerola e limone su scarola riccia e pomorodini appassiti al timo

SPAGHETTONI ALLO SCORFANO

Spaghettoni "Mancini" con aglio, olio e peperoncino su guazzetto di scorfano

IL FRITTO DI MARE

Cuoppo fritto di calamari del Mediterraneo, gamberi bianchi e alici di Pozzuoli

DESSERT A SCELTA

Jammo ja' bevande e birra

*Acqua
In bottiglia da 75 cl.*

*Coca-Cola
Alla spina 20 cl.*

*Coca-Cola
Alla spina 40 cl.*

*Coca-Cola Zero
In vetro 33 cl.*

*Fanta
In vetro 33 cl.*

*Birra Göller Lager
Alla spina 20 cl.*

*Birra Göller Lager
Alla spina 40 cl.*

*Birra Göller Rauchbier
Affumicata alla spina 20 cl.*

*Birra Göller Rauchbier
Affumicata alla spina 40 cl.*

*Menabrea Ambrata
Alla spina 20 cl.*

*Menabrea Ambrata
Alla spina 40 cl.*



i Nostri 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)
Pastificio di Gragnano Gerardo di Nola - 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)

Marchigiana
Macelleria Buonanno, Moiano - Benevento

Pollo paesano
Giovanni Auriemma
Az. Agricola Tasso del Taburno - Cautano (BN)

Maiale nero casertano
Società Agricola Terra Srl - Benevento

Carni bovine
Macelleria Bifulco - Ottaviano (NA)

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



i Produttori dell'Alleanza Slow Food

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

Papacelle napoletane
Azienda Agricola Egizio Vincenzo - Bruscianno (NA)

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



— R I S T O R A N T E —
MORSI & RIMORSI

Importante

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano **ALLERGIE** o **INTOLLERANZE**
sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.*

Servizio 12%



M&R



Segui Morsi & Rimorsi

www.morsierimorsi.it