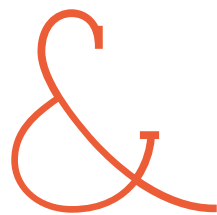


— R I S T O R A N T E —
MORSI & RIMORSI

Menù

Estate



Fabio La Montagna

Resident Chef

Alfonso Caputo

1 Stella Michelin

— 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.

Al menù Estate 2017 ha collaborato Alfonso Caputo, chef di fama internazionale e stella Michelin.

I menù degustazione

MENÙ TERRA

Stuzzichino di benvenuto

*La parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala,
pomodoro crudo e basilico fresco*

*Tagliatelle all'uovo con salsa di peperoni corno,
blu di bufala e tarallo napoletano*

*Petto d'anatra Barberia su crema di scalogno,
agretti saltati e mandorle tostate*

Dessert a scelta

euro **30,00**

MENÙ MARE

Stuzzichino di benvenuto

*Alici in crosta di mandorle e pistacchio, insalata ghiaccio
ed arancia marinata*




Tonnarelli al ragù di coccio, vongole veraci e prezzemolo riccio

Cuoppo fritto di calamari veraci, gamberi bianchi, alici e fragalie

Dessert a scelta













euro **35,00**

Ecco i primi morsi

-  *La parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala, pomodoro crudo e basilico fresco* euro **7,00**
- Involentino di pollo grigliato alle olive con fagiolini alla menta e salsa di senape e lime* euro **8,00**
- Il fritto M&R: Arancine allo zafferano, crochè classico, mozzarella dorata e fritta, frittatina di bucatini e verdura in pastella effervescente* euro **7,00**
-  *Gamberi rossi marinati su crema di albicocche alla menta e lenticchie disidratate* euro **12,00**
- Insalata di polpo con finocchio e sedano, musetto di mucca al limone e patate di Avezzano* euro **12,00**
-  *Alici in crosta di mandorle e pistacchio, insalata ghiaccio ed arancia marinata* euro **9,00**

Primi

*Disponibile anche senza glutine,
in diversi formati.*


- | | | |
|---|--|-------------------|
|   | <i>Spaghetti di Gragnano alla Nerano con zucchine e basilico</i> | euro 10,00 |
|   | <i>Tagliatelle all'uovo con salsa di peperoni corno,
blu di bufala e tarallo napoletano</i> | euro 10,00 |
|   | <i>Vermicelli di Gragnano con pomodoro fresco
e basilico su latte di bufala</i> | euro 10,00 |
|   | <i>Paccheri di Gragnano con gamberi, calamari,
cozze e vongole veraci</i> | euro 14,00 |
|   | <i>Linguine di Gragnano con ricci di mare su guazzetto
di pesce e tartare di gambero rosso</i> | euro 18,00 |
|   | <i>Tonnarelli al ragù di coccio, vongole veraci
e prezzemolo riccio</i> | euro 14,00 |


Secondi

*Tagliata di Marchigiana del Beneventano rucola e scaglie
con caponata di melanzane, capperi e olive* euro **18,00**

*Petto d'anatra Barberia su crema di scalogno, agretti saltati
e mandorle tostate* euro **14,00**

*Bistecca di Fiorentina con verdure di stagione
e spicchi di patate al rosmarino* euro l'etto **5,00**

 *Involtino di scorfano con zucchine e timo con salsa
di pesca gialla* euro **16,00**









 *Cuoppo fritto di calamari veraci, gamberi bianchi,
alici e fragalie* euro **18,00**

 *Spigola gratinata con millefoglie di verdure grigliate
e crema di melanzane* euro **16,00**






 *Calamaro grigliato su spuma di pomodoro di Sorrento
crudo e basilico con fior di zucca ripieno di ricotta di bufala* euro **16,00**

'Na 'nzalata e 'na 'caponata

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

- | | | |
|---|---|-------------------|
|  | <i>La Napoletana con pomodoro cuore di bue, basilico, alici di Cetara, olive, origano e tarallo</i> | euro 8,00 |
|  | <i>La Bronte con mortadella Siciliana grigliata, granella di pistacchi, melanzane a filetti e cacioricotta del Cilento</i> | euro 8,00 |
|  |  <i>La Cetarese con pomodorini datterino, filetti di tonno di Cetara, patate al vapore, finocchi freschi e menta</i> | euro 8,00 |
|  | <i>La Ruspante con petto di pollo grigliato, pomodorini datterino, scaglie di caciocavallo podolico e sfoglie di pane alle erbe</i> | euro 7,00 |
|  |  <i>La Vullaria con calamari e gamberi cotti al vapore, pomodorini datterini e mozzarella di bufala campana DOP</i> | euro 12,00 |
|  | <i>La Marchigiana con straccetti di manzo dell'Alto Sannio, fagiolini marinati, provola affumicata fresca e zucchine alla menta</i> | euro 12,00 |

La mozzarella DOP de "il Casolare" di Alvignano

- 

 Come mamma l'ha fatta, mozzarella di bufala DOP 250 gr. euro **7,00**
 servita intera con misticanza di insalatine
- 
 Nuda e cruda, mozzarella di bufala DOP 250 gr. euro **9,00**
 servita intera con fiocchi di prosciutto
 di Venticano stagionato in grotta
 e misticanza di insalatine
- 

 Mozzarella di bufala DOP servita intera 250 gr. euro **8,00**
 con verdure servite secondo stagione

Salumi e Formaggi non a caso

- Tagliere di salumi e formaggi
 di alta selezione Morsi & Rimorsi euro **14,00**
- Tagliere di formaggi "tre latti"
 di alta selezione Morsi & Rimorsi euro **13,00**
- Degustazione di formaggi affinati di Antonello Egizio euro **18,00**
- Tagliere di mortadella Siciliana al pistacchio
 e provolte grigliate euro **10,00**

il Burger Gourmet

*Selezione di hamburger da 250gr.
serviti con insalata, patate e mini-panino
al sesamo da 30gr.*

- ✕ *Hamburger di pollo ruspante con salsa allo yogurt
e cetriolo ed insalatina di fagiolini alla menta*
euro **10,00**

- ✕ *Hamburger di marchigiana del Sannio con pinzimonio
di verdure fresche maionese all'aglio nero
e chips di pancetta*
euro **12,00**

- ✕ *Hamburger di maiale nero casertano su crema di carote
alla curcuma filetti di melanzane e fonduta di blu di bufala*
euro **12,00**

- ✕ *Degustazione di mini hamburger
(pollo, maiale, marchigiana) con mozzarella di bufala,
pomodorini datterino e misticanza di insalatine*
euro **12,00**

- ✕ *Hamburger di calamari veraci, pistacchi di Bronte
e mortadella su insalatina di finocchi all'aceto invecchiato,
salsa di peperoni e valeriana*
euro **14,00**

Jammo ja' bevande e birr

Acqua
In bottiglia da 75 cl. euro **2,00**

Coca-Cola
Alla spina 20 cl. euro **2,50**

Coca-Cola
Alla spina 40 cl. euro **3,50**

Fanta
Alla spina 33 cl. euro **3,00**

Birra Göller Lager
Alla spina 20 cl. euro **2,50**

Birra Göller Lager
Alla spina 40 cl. euro **4,00**

Birra Göller Rauchbier
Affumicata alla spina 20 cl. euro **3,00**

Birra Göller Rauchbier
Affumicata alla spina 40 cl. euro **5,00**

Menabrea Ambrata
Alla spina 20 cl. euro **3,00**

Menabrea Ambrata
Alla spina 40 cl. euro **5,00**



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)

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



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