

LA NOSTRA CUCINA

M&P

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

Andrea Molinari

Resident Chef

Morsi & Rimorsi vuole, attraverso la propria cucina, valorizzare le eccellenze del territorio, esaltandone le proprietà grazie alla ricerca degli abbinamenti nel rispetto delle qualità organolettiche.

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

Benvenuti!

LA PRENOTAZIONE È GRADITA *ma non obbligatoria.*

Il vostro tavolo sarà riservato per 15 minuti oltre l'orario stabilito, trascorso il tempo la prenotazione verrà disdetta per non creare disservizi agli altri ospiti in attesa. Inoltre il tavolo verrà attribuito solo quando il numero degli ospiti è al completo.

TORTE PER RICORRENZE

Non possiamo accettare torte e dolci portati dall'esterno a meno di dichiarazioni di responsabilità da parte del cliente. In tutti i casi vi invitiamo ad assaggiare i nostril golosi dolci che non si dimenticano facilmente.

ALLERGIE ED INTOLLERANZE

Informateci, saremo ben lieti di rendere il vostro pasto piacevole e senza preoccupazioni. Il menù ha segnalato gli allergeni e la tabella è a vostra disposizione nella pagina successiva.

CELIACHIA

Ci dispiace non poter accontentare gli ospiti celiaci su tutte le pietanze del nostro menù, in tutti i casi vi preghiamo cunsultare il nostro personale di sala per maggiori informazioni.

DOGGY BAG

Se non riuscite ad ultimare il Vostro pasto, chiedeteci di organizzarvi il contenitore per consentirvi di portare a casa il cibo avanzato, che sia per voi o per i nostri amici animali, a noi non piacciono gli sprechi.

RELAX

Si ricorda ai gentili ospiti che la legge italiana proibisce il fumo, anche delle sigarette elettroniche, nei locali chiusi, per questo il dehor esterno è a vostra disposizione. Vi preghiamo di sostituire lo squillo del Vostro cellulare con la vibrazione per evitare di disturbare gli ospiti.

Aperto tutti i giorni *dalle 19.30 alle 24.00*
venerdì, sabato e domenica *anche dalle 12.30 alle 15.30*

Accoglieremo il primo cliente dieci minuti prima dell'apertura e l'ultimo dieci minuti dopo la chiusura, come segno di attenzione e cortesia.

prenotazioni 0823 320118

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

REGOLAMENTO UE 1169/2011

relativo all'informazione ai consumatori sugli alimenti:

DIFFERENZA TRA ALLERGIA ED INTOLLERANZA

- Per intolleranza alimentare si riferisce ad una reazione anomala dell'organismo verso una sostanza senza il coinvolgimento del sistema immunitario.

- Per allergia alimentare invece si intende una reazione immunologica verso proteine alimentari normalmente tollerate definite allergeni.

In ogni piatto gli allergeni presenti sono identificati mediante descrizione analitica che si riferisce all'elenco soprastante

❄️ I prodotti contrassegnati, al fine di garantire la freschezza, in base alla stagionalità/disponibilità, sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura a - 18 C.

Prima...

Starters

Classici

PARMIGIANA "A MODO MIO"

Cubotti di melanzane in panure di pane panko, salsa di datterini alla marinara, mozzarella liquida e salsa di basilico

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

UOVO POCHE'

Uovo in camicia su fonduta di grana padano stagionato 24 mesi, tartufo e asparagi al fumo

Allergeni: Uova, Lattosio

BUFALA IN CARROZZA

Pane in cassetta con mozzarella di bufala dorato e fritto con parmigiana di zucchini

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio, Uova, Solfiti se c'è aceto

ALICI RIPIENE

Alici ripiene di provola affumicata di Agerola e basilico, pomodoro confit, scarola napoletana*

Allergeni: Glutine, Uova, Lattosio

GAMBERO ROSSO DI MAZARA

Crudo di Mazara giardiniera di verdure, marmellata di balsamico e zuppa di pomodoro fredda*

Allergeni: Crostacei, Uova

OCTOPUS

Polpo scottato, fagioli in doppia consistenza, sedano croccante e sfoglie di pane*

Allergeni: Molluschi, Sedano, Glutine

FRITTO M&R

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

(tutti i prodotti sono preparati freschi ed immediatamente abbattuti)

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio, Uova

MONTANARA

Montanara con mousse di mortadella, granella e pesto di pistacchi

Allergeni: Frutta a guscio

PATATE EMIGRANTI

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

Allergeni: Uova, Sedano, Senape, Lattosio

LA ZUCCONA

Vellutata di zucca, stracciata di bufala e calamari

Allergeni Lattosio, Molluschi

Dopo...

First courses

Classici

PASTA E PATATE

Pasta mista con patate del Taburno e provolone del Monaco DOP

Allergeni: Glutine, Lattosio

TAGLIATELLE AI PORCINI

Tagliatelle fatte in casa con funghi porcini e fonduta di grana padano 24 mesi

Allergeni: Glutine, Lattosio, Uova

CHITARRA AL TARTUFO

Spaghetto alla chitarra fatto in casa con burro di fattoria e tartufo nero di Bagnoli Irpino

Allergeni: Glutine, Lattosio, Uova

LINGUINE E IL MARE

Linguine di Gragnano con aglio, olio e peperoncino in guazzetto di mare (triglia, coccio*, gambero rosso di Mazara*, vongole)*

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

Contemporanei

ZUPPA " ANTICHI SAPORI"

Zuppetta di borlotto, cime di friarielli, polpettine di baccalà tocchetti di cotiche in agrodolce*

Allergeni: Pesce

LARDIATA

Ziti di Gragnano, lardo di maiale nero Casertano, aglio, pomodorini, grana padano e pecorino

Allergeni: Glutine, Uova, Lattosio

PACCHERO AL BACCALÀ

Paccheri con pomodorini gialli e rossi, sfoglia di baccalà, pane profumato, polvere di olive caiazzane e capperi disidratati*

Allergeni: Glutine, Pesce

RISOTTO DELLO CHEF

Riso con cavolo, olio ai crostacei, polvere di limone e scampo marinato agli agrumi*

Allergeni: Crostacei

GNOCCHI MEDITERRANEI

Gnocchi di patate crema di alici fresche, provola fusa e pan bruschetta

Allergeni: Lattosio, Glutine

La pasta è disponibile anche senza glutine in diversi formati

M&R

Ancora...

Main courses

Carne

LA TAGLIATA

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

LA FIORENTINA

Bistecca alla Fiorentina con verdure di stagione
e spicchi di patate di Avezzano al forno aromatizzate al rosmarino

IL POLLASTRO

Petto e coscia di pollo dissossato marinato alla senape,
cialda di mais e maionese al curry

Allergeni: Senape, Glutine, Uova

IL VITELLO

Filetto di vitello, spuma di patate all'olio e torzella al salto

Allergeni: Lattosio

IL CAPOCOLLO

Capocollo di maiale con vellutata di carote e porcini al timo

Allergeni: Lattosio

Pesce

IL FRITTO DI MARE

Gran fritto dai nostri mari con maionese alle rape rosse e aria di limone
(coccio🌿, scorfano🌿, polpo🌿, gamberi rossi🌿, calamari🌿)

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

LA GRIGLIATA DI PESCE

Coccio🌿 scorfano🌿 polpo🌿 gamberi rossi🌿 calamari grigliati con verdure di stagione

Allergeni: Pesce (Baccalà, Coccio, Scorfano), Crostacei (Gambero rosso)

IL BACCALÀ

Filetto di baccalà🌿 islandese in oliocottura, con crema di ceci,
salsa all'aglio nero e olio al rosmarino

Allergeni: Pesce (baccalà)

LA ZUPPA DI PESCE

Zuppa di pesce spinata🌿, molluschi e frutti di mare con crostini aromatizzati alle erbe

Allergeni: Glutine (Grano), Pesce, Molluschi

L' OMBRINA

Filetto di ombrina in doppia cottura, verdure crude e cotte, e chips di carote

Allergeni: Pesce

Insalate e Caponate

Mixed salad

LA CETARESE

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

Allergeni: Pesce (Tonno)

LA RUSPANTE

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

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

LA VULLARÌA

Insalata mista con fresella, 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)

Le insalate sono disponibili anche in versione caponata con fresella, altresì senza glutine

M&R

Mozzarella DOP

Oro bianco...

Buffalo mozzarella

COME MAMMA L'HA FATTA

*Mozzarella di bufala DOP
con misticanza di insalatine*

Allergeni: Lattosio

NUDA E CRUDA

*Mozzarella di bufala DOP con fiocchi
di prosciutto crudo di Ventricano stagionato in grotta
e misticanza di insalatine*

Allergeni: Lattosio

BUFALA NELL'ORTO

*Mozzarella di bufala DOP
con verdure di stagione dell'orto*

Allergeni: Lattosio

Salumi e formaggi non a caso

Mixed cold cuts & cheeses

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DI ALTA SELEZIONE

Allergeni: Lattosio

TAGLIERE DI FORMAGGI AI "TRE LATTI"

Allergeni: Lattosio

MORTADELLA SICILIANA AL PISTACCHIO E PROVOLETTE GRIGLIATE DI AGEROLA

Allergeni: Lattosio, Frutta a guscio (Pistacchio)

CULATELLO DI MAIALE NERO CASERTANO CON PANE TOSTATO E BURRO DELLA NORMANDIA

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

Panini

gourmand

Gourmand sandwich

TRIS DEGUSTAZIONE

Mini hamburger di Maiale nero Casertano, Marchigiana e Chianina con salse di datterino rosso e giallo, spicchi di pane con burro salato e misticanza di insalatine e patate al forno

Allergeni: Glutine (grano), Lattosio

CASERTANO

Hamburger di Maiale nero Casertano con provola di bufala di Alvignano cipolle ramate di Montoro caramellate e peperoni al gratin

Allergeni: Glutine (grano), Lattosio

MARCHIGIANA

Hamburger di marchigiana, con bacon, uovo al tegamino, provola, funghi misti e salsa barbeque

Allergeni: Glutine (grano), Lattosio

TOSCANO

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

Allergeni: Glutine (grano), Lattosio, Frutta a guscio (Pistacchio)

*Tutti i panini saranno accompagnati
da patate fritte "emigranti"*

M&R

Panini gourmand crea tu la ricetta...

Gourmand sandwich, enjoy yourself

Carne + Formaggio + Contorno

Ogni aggiunta di formaggio o contorno

Per ogni ingrediente senza glutine ci sarà un supplemento

Carni

Hamburger di marchigiana

Hamburger di chianina

Hamburger di maiale nero casertano

Salsiccia di maiale nero casertano

Cotoletta di pollo

Formaggi

Allergeni: Lattosio

Provola affumicata

Mozzarella di bufala DOP

Contorni

Allergeni: Uova

Peperoni al gratin

Melanzane a funghetto

Funghi trifolati

Parmigiana di melanzane

Uovo BIO a tegamino

Patate al forno alle erbe

Verdure grigliate

Papaccelle grigliate

Porcini ❄️

Cipolle in agrodolce

Percorsi...

Tasting menu

Degustazione terra

STUZZICHINO DI BENVENUTO

BUFALA IN CARROZZA

Pane in cassetta con mozzarella di bufala dorato e fritto con parmigiana di zucchine

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio, Uova

TAGLIATELLE PORCINI

Tagliatelle fatte in casa con funghi porcini e fonduta di grana Padano 24 mesi

Allergeni: Glutine, Lattosio, Uova

CAPOCOLLO

di maiale con vellutata di carote e porcini al timo

Allergeni: Lattosio

DESSERT A SCELTA

Degustazione mare

STUZZICHINO DI BENVENUTO

ALICI RIPIENE

*Alici*ripiene di provola affumicata di Agerola e basilico, pomodoro confit e scarola napoletana*

Allergeni: Glutine, Uova, Lattosio

LINGUINE ED IL MARE

Linguine di Gragnano con aglio, olio e peperoncino in guazzetto di mare (triglia, coccio*, gambero rosso di Mazara*, vongole)*

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

BACCALÀ

Filetto di baccalà islandese in oliocottura, con crema di ceci, salsa all'aglio nero e olio al rosmarino*

Allergeni: Pesce (baccalà)

DESSERT A SCELTA

Chef's experience

DEGUSTAZIONE TERRA-MARE A MANO LIBERA DELLO CHEF



Bevande

Drinks

ACQUA

In vetro da 75 cl.

COCA-COLA

In vetro 33 cl.

COCA-COLA ZERO

In vetro 33 cl.

FANTA

In vetro 33 cl.

Birre

Beers

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

Products

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 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

Presidi 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)

Aglio 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)



Presidio Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it/presidi



Alleanza Slow Food dei Cuochi

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che valorizza i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "Buone Pulite e Giuste", salvaguardano la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione.

www.fondazione Slow Food.it/alleanza



Arca del Gusto

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

www.fondazione Slow Food.it/arca

R I S T O R A N T E

MORSI & RIMORSI

RISTORANTE
MORSI & RIMORSI



Segui Morsi & Rimorsi

www.morsierimorsi.it