

Aspettando
l'inverno
godiamoci
l'autunno

— 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.

I menù degustazione

MENÙ TERRA

Stuzzichino di benvenuto

*La parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala,
pomodoro S.Marzano e basilico fresco*

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

 *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 in crosta di mandorle e pistacchio su scarola riccia
e pomodorini infornati*

*Vermicelli "Gerardo di Nola" con ragù di polpo verace,
polvere di olive Caiazzane e capperi di Pantelleria*


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

Dessert a scelta


Ecco i primi morsi

 *La parmigiana di melanzane 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)

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

 *La bruschetta del "Parulano" con verdure dell'orto servite secondo stagione*

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

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














  *Insalata di polpo con patate di Avezzano e finocchi, musetto di mucca al limone e lupini di Vairano*

 *Alici in crosta di mandorle e pistacchi di "Bronte" su scarola riccia e pomodorini infornati*






 *Panzanella di mare in vaso con gamberi bianchi, calamari del Mediterraneo, cozze e vongole*

Primi

*Disponibile anche senza glutine,
in diversi formati.*



-   *Paccheri di Gragnano allo Scarpariello*
-   *Pasta mista (munnezzaglia) con patate e Provolone del Monaco DOP di "Arola"*
-   *Chitarra fresca con burro della Normandia e tartufo nero dei monti delle "Mainarde"*
-   *Tagliatelle all'uovo con funghi porcini e fonduta di Grana Padano stagionato 30mesi*
-  *Candele dei "Pastai Gragnanesi" spezzate a mano con cacio, pepe e velo di Lonardo di "maiale nero Casertano"*
-  *Spaghettoni Mancini con colatura di alici di "Cetara" e crumblè di bruschetta*
-  *Linguine di Gragnano alle vongole veraci e filetti di zucchine*
-   *Vermicelli "Gerardo di Nola" con ragù di polpo verace, polvere di olive Caiazzane e capperi di Pantelleria*



Secondi


- ✂ *Tagliata di Marchigiana di San Giorgio del Sannio con caponata di melanzane ai capperi ed olive e con patate di Avezzano al forno alle erbe di montagna*
- ✂ *Bistecca di Fiorentina (1,2kg) con verdure di stagione e spicchi di patate di Avezzano al forno aromatizzate al rosmarino*
- ✂  *Maiale nero Casertano glassato con papacelle di "Vincenzo Egizio" in doppia consistenza e cipolla ramata di Montoro in agrodolce*
- ✂  *Petto e coscia di pollo paesano "Giovanni Auriemma" disossato in guazzetto di pomodorini del Vesuvio e funghi piccanti al salto*
- ✂  *Cuoppo fritto di calamari del Mediterraneo, gamberi bianchi e alici di Pozzuoli*
- ✂  *Filetto di Baccalà Islandese AAA scottato su pelle adagiato su vellutata di fagioli Dente di Morto di Acerra all'aceto invecchiato e chips di carota*
- ✂  *Calamaro del Mediterraneo alla griglia su crema di patate allo zafferano, broccoli romani alla soia e pomodoro arrostito*




'Na 'nzalata e 'na 'caponata


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

- 

 La Bronte con mortadella Siciliana grigliata, granella di pistacchi di "Bronte", melanzane a filetti e cacioricotta del Cilento

- 

 La Cetarese con pomodorini datterino, filetti di tonno di "Cetara", patate al vapore, finocchi freschi e menta

- 
 La Ruspante con petto di pollo grigliato, pomodorini datterino, scaglie di caciocavallo podolico e sfoglie di pane alle erbe e maionese alle acciughe

- 


 La Vullaria con calamari e gamberi cotti al vapore, pomodorini datterino, mozzarella di bufala DOP e granella di pistacchi di "Bronte"

- 
 La Marchigiana con straccetti di manzo di San Giorgio del Sannio, provola di Agerola affumicata fresca e zucchine alla menta



La mozzarella DOP de "il Casolare" di Alvignano


- ✂ 🌿 *Come mamma l'ha fatta, mozzarella di bufala DOP servita intera con misticanza di insalatine* 250 gr.
- ✂ *Nuda e cruda, mozzarella di bufala DOP servita intera con fiocchi di prosciutto di Venticano stagionato in grotta e misticanza di insalatine* 250 gr.
- ✂ 🌿 *Mozzarella di bufala DOP servita intera con verdure dell'orto servite secondo stagione* 250 gr.



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*
- ✂ *Tagliere di Culatello di "Maiale nero Casertano" con pane abbrustolito e burro della Normandia*


i Panini Morsi & Rimorsi

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

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

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

-  *Hamburger di pollo paesano con salsa allo yogurt, insalata ghiaccio, pomodori di Sorrento e pancetta di "Maiale nero Casertano" croccante*

-  *Polpetta di Marchigiana frita con pomodoro San Marzano, provola di Agerola affumicata e patate alle erbe di montagna*

Tutti i panini verranno accompagnati da patate fritte.

Componi il tuo panino

*Crea il tuo panino, scegli un tipo di carne¹,
di formaggio² ed un contorno³.*

¹ Carni

Hamburger di Maiale nero casertano

Hamburger di Chianina

Hamburger di Marchigiana

Hamburger di Pollo

² Formaggi

Mozzarella di Bufala DOP

Provola affumicata di Agerola

Stracciata di Bufala DOP

³ Contorni

Un contorno seguendo la stagionalità dei prodotti.

Jammo ja' bevande e birr

*Acqua
In bottiglia da 75 cl.*

*Coca-Cola
Alla spina 20 cl.*

*Coca-Cola
Alla spina 40 cl.*

*Fanta
Alla spina 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)

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)

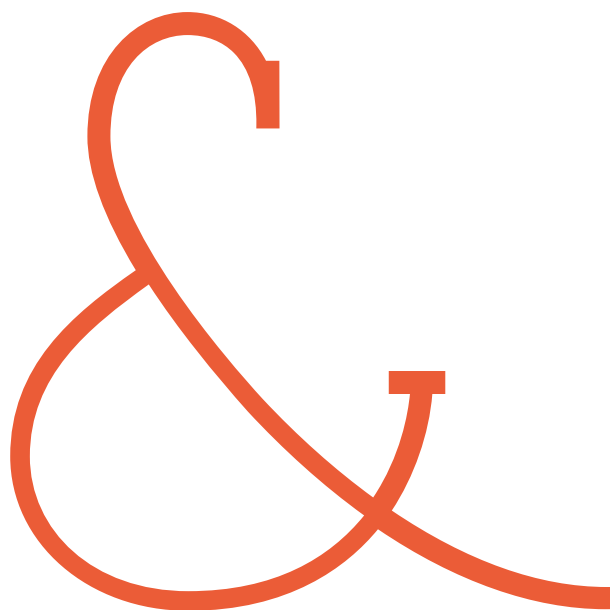
Granella di pistacchi di Bronte
Pietro Buonaccorso - Bronte (CT)

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