

WWW.DIEGUSTIBUS.IT

Die' gustibus


PIZZA, FRITTI E POESIA



Die' gustibus



I nostro locale aderisce all'*Alleanza Slow Food*, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.

 = Presidio Slow food

FRITTI

artigianali

CROCCHÈ

Patate, **fior di latte** Jersey “Caseificio Aurora”, **uova**,
prezzemolo, **Parmigiano Reggiano DOP**, pepe.

2.00

FRITTATINA CLASSICA

Bucatini “Rummo”, **besciamella** artigianale,
soffritto, piselli, carne macinata mista, **fior di latte**
Jersey “Caseificio Aurora”, **Parmigiano Reggiano**
DOP.

3.50

TACO ‘E PRESSA 🌶️

(solo al tavolo)

Taco di pizza “alla messicana” con fagioli di
Controne 🌶️ e salsiccia di suino pesante, sugo
lento, peperoncino.

4.00

COCOZZA STICKS

Bastoncini di zucca **pastellati** e fritti, serviti con
maionese artigianale al rosmarino.

5.00

PANCROCK 🌶️

Polpetta di **pancotto** ai friarielli **panata al panko**,
servita con **maionese** artigianale alla ‘nduja di
Spilinga.

4.00

PATATINE FRESCHE 250 gr.

5.00

con **maionese** homemade + 0.50

con ketchup di datterino rosso “Finagricola” + 0.50

FRITTO MISTO

Tre **fritti** selezionati dallo Chef.

9.00

MONTANARINA CLASSICA

Pomodoro, **Parmigiano Reggiano DOP**.

3.00

MONTANARINA RICOTTA E LIME

3.00

MONTANARINA BURRO E ALICI

(solo al tavolo)

Burro affumicato di Jersey “Caseificio Aurora”,
alici del Golfo di Salerno “Armatore”.

3.50





Gli ingredienti a menu' sono stagionali e variano in base alla disponibilita' di madre natura. Tutto cio' che non e' presente in carta, non e' disponibile.

Tutte le nostre pizze sono condite con Parmigiano Reggiano DOP (fatta eccezione per le pizze che non contengono latticini), olio extravergine d'oliva Marsicani e basilico fresco.

Abbinamento dei vini e delle birre a cura del sommelier *Andrea Moscarillo*.

Il nostro impasto lievita 24 ore a temperatura ambiente ed è fatto con farina di tipo 1 da grani 100% italiani, acqua, sale, lievito e crusca tostata.

Abbiamo pensato le nostre pizze in modo che gli ingredienti siano associati in modo armonico, pertanto è fortemente sconsigliato modificarli.

Mozzarella senza lattosio +1.50

Cottura lenta nel ruoto solo al tavolo non disponibile il sabato +2.50

SERVIZIO 2.00

L E D I E' G U S T I B U S

Ricette da ricordi, viaggi, confronti e racconti che racchiudono
la vera essenza di Die' Gustibus.

LA BATTIPAGLIESE (solo al tavolo) 10.00

Mozzarella di bufala di Battipaglia, LaRott **formaggio** di bufala, Pomodorini Battipagliesi "Finagricola" in doppia consistenza (gelée e polvere), olio evo Diesis "Torretta" Colline Salernitane DOP.

Cottura consigliata: classica napoletana
Vino consigliato: Fiano, Caggiano
Birra consigliata: Costanza, I Sanseverino

EL-TONN JOHN 13.00

Fior di latte Jersey "Caseificio Aurora", cipolla rossa caramellata all'arancia, **mandorle** tostate, **tonno** rosso del mar Mediterraneo "Aura", pepe rosa, menta fresca.

Cottura consigliata: classica napoletana
Vino consigliato: Negroamaro, Master
Birra consigliata: Antonello, I Sanseverino

NON E' UNA MARINARA 11.50

Sugo di pomodorini gialli della piana del Sele, battuto di capperi di Salina DOP, olive caiazzane 🍷 e pomodorini secchi, **crumble di pane** all'aglio e **burro** affumicato "Caseificio Aurora", **alici** del Golfo di Salerno "Armatore".

Cottura consigliata: classica napoletana, lenta nel ruoto
Vino consigliato: Fiano, Caggiano
Birra consigliata: Chiara, Serrocroce

CECI (n'est pas une pizza) 10.00

Fior di latte Jersey "Caseificio Aurora", ceci di Cicerale 🍷 in doppia consistenza (crema e croccanti alla paprika), lardo di suino razza Mangalica, polvere di rosmarino.

Cottura consigliata: classica napoletana
Vino consigliato: Greco di Tufo, Caggiano
Birra consigliata: Chiara, Serrocroce



MARGHERITA “CILENTANA”

10,00

Sugo cotto lentamente, **mozzarella** di bufala, cacioricotta del Cilento 🍷, olio evo Cilento DOP “Marsicani”.

Cottura consigliata: lenta nel ruoto, classica napoletana

Vino consigliato: Greco di Tufo, Caggiano

Birra consigliata: Chiara, Serrocroce

VALLE DELL'IRNO

13,00

Fior di latte Jersey “Caseificio Aurora”, “**genovese**” di pezzentella con cipolla ramata di Montoro, confettura extra di mele annurche, **nocciole** var. Tonda di Giffoni IGP tostate.

Cottura consigliata: classica napoletana, lenta nel ruoto

Vino consigliato: Aglianico, Master

Birra consigliata: Ambrata, Serrocroce

1984 🌶️

9,00

Crema di zucca homemade, **provola** affumicata Jersey “Caseificio Aurora”, ‘nduja di Spilinga, pancetta arrotolata di Gioi.

Cottura consigliata: classica napoletana, lenta nel ruoto

Vino consigliato: Greco di Tufo, Caggiano

Birra consigliata: Troisio, I Sanseverino

DIE'XPERIENCE FORMAGGI

13,00

Solo al tavolo. Ogni spicchio un formaggio della selezione speciale di Paolo Amato, ogni formaggio un abbinamento.

Base **fior di latte** Jersey “Caseificio Aurora”.

- **Robiola** spalmabile di capra
- **Cacioricotta** di bufala
- **Pecorino** dei monti lattari
- **Toma blu** fumè di Jersey

Cottura consigliata: classica napoletana

Vino consigliato: Greco di Tufo, Caggiano

Birra consigliata: Ambrata, Serrocroce

DIE'XPERIENCE SALUMI

11,00

Solo al tavolo. Ogni spicchio un salume.

Base **fior di latte** Jersey “Caseificio Aurora”

- prosciutto cotto Alta qualità “Bonfatti”
- prosciutto crudo di Trevico stagionato in grotta
- salamino cilentano “Tomeo”
- pancetta arrotolata di Gioi

Cottura consigliata: classica napoletana, lenta nel ruoto

Vino consigliato: Per’è palummo, Casa d’ambra

Birra consigliata: Luppolata, Serrocroce

segnalata dal Gambero Rosso

LE NIATURE

LE M I N I A T U R E

Percorsi di degustazione individuali di miniature di pizza,

Disponibili dalla domenica al giovedì.

I percorsi di degustazione sono studiati ad hoc al momento, compatibilmente con intolleranze e preferenze del cliente.

LE MINIATURE SONO PENSATE PER UNA PERSONA,
PERTANTO NON POSSONO ESSERE CONDIVISE

(bevande e coperto sono esclusi)

MINI.MAL

4 MINIATURE:

- 2 GUSTI CLASSICI
- 2 DIE' GUSTIBUS

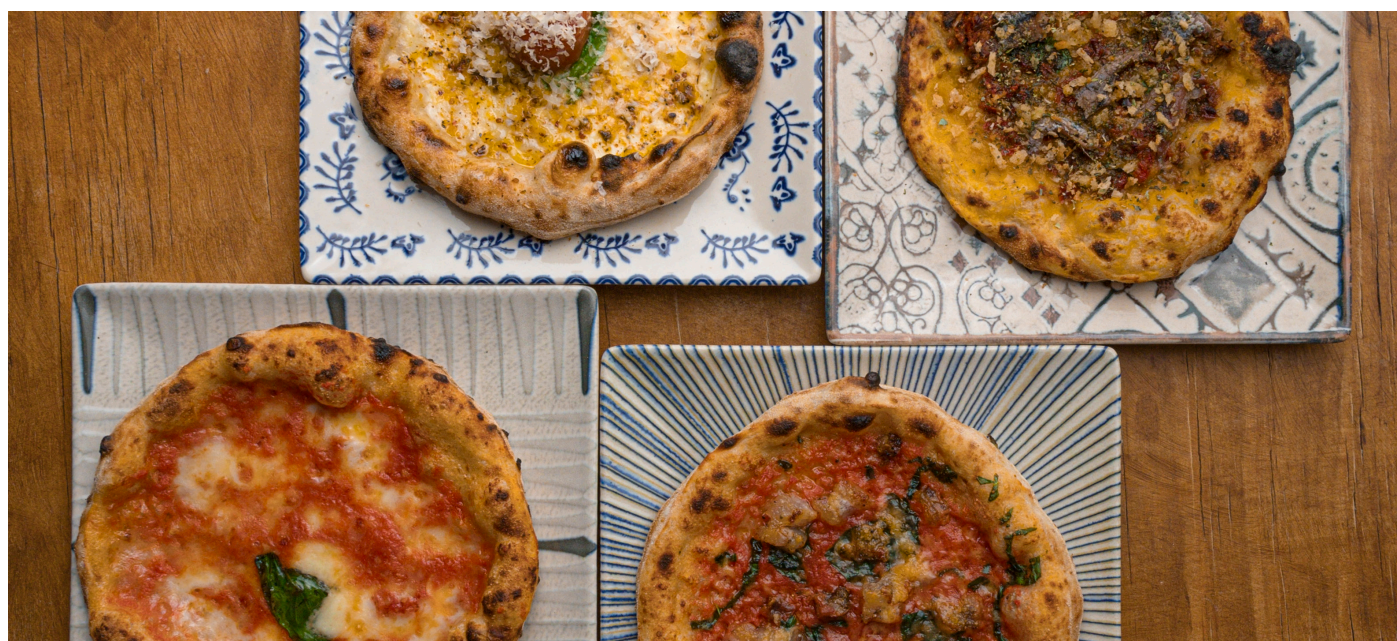
15.00

MINI.EPIC

PERCORSO COMPLETO:

- 1 FRITTO
- 2 GUSTI CLASSICI
- 2 DIE' GUSTIBUS
- 1 DOLCE

22.00



L E T R A D I Z I O N A L I

MARGHERITA

6.00

Pomodoro “Finagricola”, **fior di latte** Jersey “Caseificio Aurora”.

Cottura consigliata: classica napoletana, lenta nel ruoto

Vino consigliato: Falanghina, Master

Birra consigliata: Chiara, Serrocroce

PROVOLA E PEPE

7.00

Pomodoro “Finagricola”, **provola** affumicata Jersey “Caseificio Aurora”, pepe affumicato.

Cottura consigliata: classica napoletana, lenta nel ruoto

Vino consigliato: Fiano, Caggiano

Birra consigliata: Ambrata, Serrocroce

MARINARA

5.50

Pomodoro “Finagricola”, aglio, origano d’alta montagna.

Cottura consigliata: classica napoletana, lenta nel ruoto

Vino consigliato: Gragnano, Sannino

Birra consigliata: Costanza, I Sanseverino

COSACCA

6.00

Pomodoro “Finagricola”, basilico, **pecorino** di Bagnoli Irpino.

Cottura consigliata: classica napoletana, lenta nel ruoto

Vino consigliato: Aglianico, Master

Birra consigliata: Troisio, I Sanseverino

PIZZA FRITTA

8.50

Ricotta di Jersey “Caseificio Aurora”, **fior di latte** Jersey “Caseificio Aurora”, cicoli napoletani, goccia di pomodoro “Finagricola”, salame “Tomeo”.

Cottura consigliata: fritta, al forno

Vino consigliato: Fiano Le mille bolle brut, Verrone

Birra consigliata: Luppolata, Serrocroce

DIAVOLA 🍷

7.00

Pomodoro “Finagricola”, **fior di latte** Jersey “Caseificio Aurora”, spianata calabra piccante.

Cottura consigliata: classica napoletana, lenta nel ruoto

Vino consigliato: Aglianico, Master

Birra consigliata: Ambrata, Serrocroce

CARMINUCCIO

7.00

Pomodoro “Finagricola”, basilico, pancetta tesa cilentana, Parmigiano Reggiano DOP.

Cottura consigliata: classica napoletana, lenta nel ruoto

Vino consigliato: Negroamaro rosato, Master

Birra consigliata: Chiara, Serrocroce

CAPRICCIOSA

10.00

Pomodoro “Finagricola”, **fior di latte** Jersey “Caseificio Aurora”, carciofi bianchi di Pertosa 🍷, olive caiazzane 🍷, champignon freschi, salame “Tomeo”, prosciutto cotto alta qualità “Bonfatti”.

N.B. Attenzione alle olive denocciolate a mano.

Cottura consigliata: classica napoletana

Vino consigliato: Negroamaro rosato, Master

Birra consigliata: Luppolata, Serrocroce

EGIDIO (salsiccia e friarielli)

8.00

Fior di latte Jersey “Caseificio Aurora”, friarielli freschi, salsiccia di suino pesante a punta di coltello.

Cottura consigliata: classica napoletana

Vino consigliato: Fiano le mille bolle brut, Verrone

Birra consigliata: Ambrata, Serrocroce

VICIENZ

8.50

Fior di latte Jersey “Caseificio Aurora”, scarola riccia cruda, olive caiazzane 🍷, capperi di Salina DOP, **alici** del Golfo di Salerno “Armatore”.

Cottura consigliata: classica napoletana

Vino consigliato: Greco di Tufo, Caggiano

Birra consigliata: Chiara, Serrocroce

| DOLCI |

Abbinamento consigliato: passito di Pantelleria DOC Ben Ryé “Donnafugata”

TIRAMISU’

il nostro iconico **tiramisù** in vasetto monoporzione

4.50

MONOPORZIONE DELLA CASA

Vasetti **monoporzione** con dopocena di nostra produzione

4.50

DIE’ NAMITE TONDA

Doppio disco di pasta ripieno di crema spalmabile alla **nocciola** Tonda di Giffoni IGP e **fior di latte** Jersey “Caseificio Aurora”, fritto e zuccherato.

4.50

DIE’ NAMITE MELA ANNURCA

Doppio disco di pasta ripieno di confettura extra di mele annurche cilentane, fritto e zuccherato.

4.50

DIE’ NAMITE PELLECCHIELLA

Doppio disco di pasta ripieno di **ricotta** Jersey “Caseificio Aurora” e composta di Albicocca Pellecchiella , fritto e zuccherato.

4.50

DIE’ NAMITE FICO BIANCO

Doppio disco di pasta ripieno di confettura extra di fichi bianchi del Cilento, fritto e zuccherato.

4.50

SWEET MEMORIES

Montanarina dolce passata nello zucchero e cannella.

3.50

BIRRE

artigianali

Birrificio SERROCROCE - Monteverde irpino (AV) 33cl 6.50
Birre artigianali da filiera agricola

BIONDA 5,2% Vol.

Stile Blonde Ale.

Birra artigianale dal colore giallo paglierino, con schiuma bianca, compatta e persistente.

AMBRATA 6% Vol.

Stile Amber Ale.

Birra artigianale dal colore ambra brillante, con schiuma generosa e fine, di colore avorio.

LUPPOLATA 5,5% Vol.

Stile APA.

Birra artigianale d'annata, prodotta con luppoli e fiori di luppolo selezionati RACCOLTI A MANO.

Birrificio I SANSEVERINO M. San Severino (SA) 50cl. 8.50

COSTANZA 6%Vol.

Stile Amber Ale.

Birra ottenuta da un blend di sei malti pregiati e luppoli continentali e americani dal colore ambrato, limpida, con schiuma avorio.

TROISIO 8,5%Vol.

Stile Belgian Strong Golden Ale.

Birra dal colore giallo dorato e riflessi ramati.

All'olfatto profumi di frutta matura e spezie. L'aggiunta di farro rende il sorso più morbido e scorrevole.

ANTONELLO 5%Vol.

Stile Golden Ale.

Birra dal colore giallo dorato, limpida, con schiuma bianca e fine. All'olfatto note mielate ed erbacee in perfetto equilibrio.

BIRRE

classiche

ALHAMBRA SINGULAR lager	33cl. 3.50
ALHAMBRA RESERVA ROJA bock	33cl. 3.50
NORBERTUS weisse	50cl. 6.50

BEVANDE

ACQUA NATURALE	75 cl. 2.50
ACQUA FRIZZANTE	75 cl. 2.50
MOLECOLA cola italiana.	33cl. 3.50
COCA COLA in vetro	33cl. 2.50
COCA COLA ZERO in vetro	33cl. 2.50
FANTA in vetro	33cl. 2.50
CAFFE'	1.00

VINI

Al calice, secondo disponibilità dai 4.00 € ai 6.00 €

VERRONE Fiano Le Mille Bolle Brut Vino Spumante 75cl 12% vol.	20.00	MASTER Negroamaro Salento Igt Rosato 75cl 13% vol.	16.00
LE RUGHE Glera Prosecco DOC Extra Dry 75cl 11% vol.	25.00	MASTER Aglianico beneventano Igt Rosso 75cl 13% vol.	16.00
ANTONIO CAGGIANO Fiano di Avellino Docg Bechar Bianco 75cl 13,5% vol.	25.00	SANNINO Gragnano Doc penisola sorrentina Rosso frizzante 75cl 12% vol.	18.00
ANTONIO CAGGIANO Greco di Tufo Docg Devon Bianco 75cl 13,5% vol.	25.00	CASA D'AMBRA Per 'e palummo Ischia Doc Rosso 75cl 12,5% vol.	25.00
MASTER Falanghina beneventana Igt Bianco 75cl 13% vol.	16.00	DONNAFUGATA Passito di Pantelleria DOC Ben Ryé Passito 13% vol.	Al calice - 5.00

A M A R I *e digestivi*

Liquorificio Artigianale NOTE ALCOLICHE, CICERALE	3.50	Selezione GRAPPA NONINO 100% metodo artigianale	4.00
Zelim (Zenzero e limone) Nota Nera (Liquirizia e menta) Mordente (Fichi e finocchietto)		Grappa Bianca ottenuta dalla distillazione in alambicco in rame discontinuo a vapore. Tipica, elegante, con profumo di crosta di pane e liquirizia	
Liquorificio Artigianale GARGIULO, EBOLI	3.50	Grappa Barrique riserva 18 mesi, invecchiamento naturale in barriques. Di colore limpido e ambrato con riflessi dorati e sentore di vaniglia, di pasticceria, cioccolato e spezie	
Don Carlo Liquore alle erbe e mallo di noci		GRAPPA 903 BARRIQUE	3.50
Liquorificio Artigianale AZ. AGRICOLA VILLA BEATRICE, SORRENTO	3.50		
Villa Beatrice Limoncello con limoni di Sorrento			

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

WWW.DIEGUSTIBUS.IT

