

menù



---

TRATTORIA CON PIZZERIA

## **menù TERRAZZA**

LE NOSTRE PROPOSTE SONO  
IL RICORDO DEI PIATTI DI TRADIZIONE  
DI LUOGHI DI UNA VOLTA  
ABITATI DA JANARE.  
ED È COSÌ CHE VI STREGHEREMO CON  
LA NOSTRA CUCINA

# TEGAMETRO

**TEGAMINERIA A METRO:** LE NOSTRE PROPOSTE SONO IL RICORDO DEI PIATTI DI TRADIZIONE CUCINATI NELLA TERRA-COTTA

FAGIOLI E SALSICCIONE

PURÈ DI PATATE E PORCINI

PURÈ DI PATATE, SCAMORZA AFFUMICATA E TARTUFO

BACCALÀ E PEPERONI

BACCALÀ, CRUSCHI, BROCCOLI E PATATE

PANE COTTO, MORTADELLA E PROVOLA

FRITTATA ARRAVOGLIATA CON CIPOLLA

GNOCCHI, ZUCCA E TARTUFO

PASTA, PATATE E PROVOLA

POLENTA AL RAGÙ DI SALSICCIA PEZZENTE

POLPETTE ALLA GENOVESE

MEZZO METRO

**19.00 €** (3 TEGAMINI)

1 METRO

**38.00 €** (6 TEGAMINI)

NB. SI POSSONO SCEGLIERE SOLO GUSTI DIVERSI TRA LORO

\* PER UNA BUONA PREPARAZIONE DI UN TEGAMETRO C'È UN'ATTESA DI 20 MINUTI CIRCA.



## ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI DI MAIALINO BIANCO, NERO CASERTANO  
E FORMAGGI DEL TERRITORIO CON SALSE **16.00€**  
(PER DUE PERSONE)

CACIOCAVALLO IMPICCATO SU CROSTONE DI PANE  
RAFFERMO CON TARTUFO O FUNGHI PORCINI **8.00€**

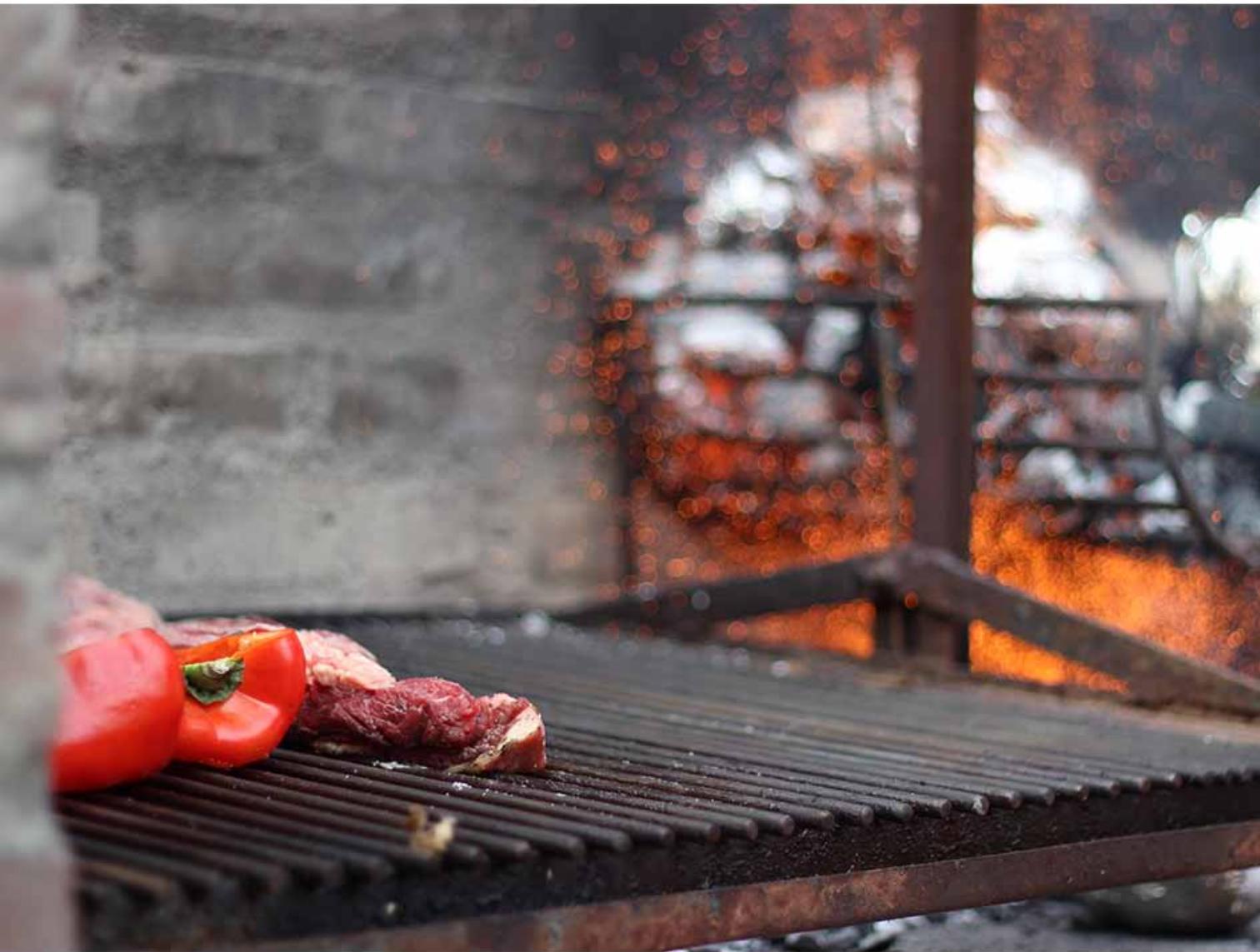
BUFALA CARROZZATA: BOCCONCINO DI BUFALA, RIPIENO  
DI CULATELLO E TARALLO NAPOLETANO, FRITTO SU  
CREMA DI ZUCCA **10.00€**

SELEZIONI DI FORMAGGI DEL TERRITORIO CON SALSE **7.00€**



## PRIMI PIATTI

FETTUCCINE AL TARTUFO BIANCO DI CEPPALONI	<b>15.00€</b>
RAVIOLONI DI RICOTTA AL TARTUFO NERO DI CEPPALONI	<b>10.00€</b>
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	<b>10.00€</b>
CAVATELLI FATTI IN CASA AL RAGÙ ALL'ANTICA CON RICOTTA SALATA	<b>10.00€</b>
FUSILLI CON POMODORINI DEL PIENNOLO, SALSICCIA PEZZENTE, NOCCIOLE DEL PARTENIO E CREMA DI PROVOLONE DEL MONTE FAITO	<b>10.00€</b>
SCIALATIELLI ALLO SCARPARIELLO	<b>7.00€</b>





*La nostra griglia: le carni sapientemente  
condite e proposte alla brace*

*Marchigiana Agnello laticauda*



## SECONDI PIATTI

MARCHIGIANA **4.00€ PER ETTO**

SCOTTONA **4.00€ PER ETTO**

TAGLI SELEZIONATI €.....

PANCIA DI MAIALE AROMATIZZATA E COTTA A BASSA  
TEMPERATURA SU CREMA DI NOCI E FRIARIELLI **10.00€**

AGNELLO LATICAUDA **3.50€ PER ETTO**

SALSICCIA ALLA FALANGHINA  
E MUFFATO DI BUFALA **10.00€**

FILETTO DI MARCHIGIANA  
ALLA GRIGLIA CON PATATE CONTADINE **18.00€**

TAGLIATA DI MARCHIGIANA CON RUCOLA E GRANA **14.00€**

TAGLIATA DI MARCHIGIANA CON FUNGHI PORCINI **14.00€**



## CONTORNI

BRUSCHETTE AL POMODORO (4PZ.)	3.00€
BRUSCHETTE CON VERDURE SOTT'OLIO (4 PZ.)	4.00€
*PATATE FRITTE CON SALSE	3.00€
PATATE CONTADINE AL FORNO	4.00€
INSALATA	3.00€
ORTAGGI DI STAGIONE	5,00€

**LE NOSTRE PIZZE**





## STORICHE

### MARINARA

(POMODORO, ORIGANO, AGLIO)

€ 3.50

### NAPOLETANA

(POMODORO, ORIGANO, ALICI)

€ 4.50

### MARGHERITA

(POMODORO, FIORDILATTE, BASILICO)

€ 4.00

## TRADIZIONALI

### MARGHERITA DOP

(POMODORO SAN MARZANO DOP, BUFALA DOP, BASILICO)

€ 6.00

### MARGHERITA SBAGLIATA

(POMODORO SAN MARZANO DOP, SCAMORZA AFFUM. E PEPE NERO)

€ 5.00

### BROCCOLI E SALSICCIA

(FIORDILATTE, FRIARIELLI E SALSICCIA DI MAIALINO NERO)

€ 6.00

### FORMAGGI

(PROVOLA, GRANA, FIORDILATTE, GORGONZOLA)

€ 6.00

### CAPRICCIOSA

(POMODORO, FIORDILATTE, FUNGHI, CARCIOFI, COTTO, OLIVE)

€ 6.00

<b>BUFALINA</b> (MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI)	€ 6.50
<b>PRIMAVERA</b> (FIORDILATTE, POMODORINI, RUCOLA ,GRANA, CRUDO)	€ 6.50
<b>DIAVOLA</b> (POMODORO, FIORDILATTE, SALAME PICCANTE)	€ 5.00
<b>VESUVIO</b> (FIORDILATTE, SALSICCIA FRESCA, MELANZANE E CACIO)	€ 6.50
<b>VIENNESE</b> (WURSTEL, FIORDILATTE, PATATINE)	€ 5.50
<b>ORTOLANA BIANCA</b> (MELANZANE, ZUCCHINE, POMODORINI, FIORDILATTE)	€ 6.00
<b>CROCCHÈ</b> (FIORDILATTE, COTTO, CROCCHÈ)	€ 7.00
<b>COSACCA</b> (POMODORINI, PORCINI, FIORDILATTE, RUCOLA E SALSICCIA FRESCA)	€ 7.00

## **LA MORTAZZA**

**€ 7.00**

(MOZZARELLA DI BUFALA "PONTI CORVO", MORTADELLA IGP,  
PESTO E GRANELLA DI PISTACCHIO)

## **INNOVATIVE**

### **FEUDO**

**€ 6.00**

(FIORDILATTE, PROVOLA, CRUDO, PATATE LESSE E ROSMARINO)

### **MARGHERITA DI MONTAGNA**

**€ 6.00**

(POMODORO ALL'OMBRA, FIORDILATTE, POMODORINI CONFIT,  
ORIGANO DI MONTAGNA E GRANA)

### **LA CONTADINA**

**€ 6.50**

(POCO POMODORO SAN MARZANO DOP, FIORDILATTE, SALSICCIA  
ROCCHESI E PATATE CONTADINE)

### **RAGÙ**

**€ 7.00**

(SALSICCIA DELLA ROCCA AL RAGÙ, MOZZARELLA DI BUFALA E PROVOLONE)

### **L'AUTUNNO**

**€ 7.50**

(FIORDILATTE, VELLUTATA DI ZUCCA, PORCINI,  
TARTUFO NERO DI CEPPALONI)

## **L'IMPICCATA**

**€ 8.50**

(FIORDILATTE, SALSICCIA DI MAIALINO NERO CASERTANO A PUNTA DI COLTELLO, CACIOCAVALLO DI CASTELFRANCO IN COTTURA, CREMA DI PORCINI)

## **CAMPAGNOLA**

**€ 6.50**

(SCAMORZA, SALSICCIA DI MAIALINO NERO E PATATE AL FORNO)

## **CAROLINA**

**€ 7.00**

(SCAMORZA, CREMA DI PATATE CON PROSCIUTTO COTTO, PANE AROMATIZZATO, SCAGLIONI DI PARMIGIANO)

## **FIORE**

**€ 7.00**

(FIORIDILATTE, IN USCITA PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO, MOUSSE DI RICOTTA ALLO ZAFFERANO E NOCCIOLINE DEL PARTENIO)

## **DORMIENTE**

**€ 6.00**

(FIORIDILATTE, IN USCITA POMODORI SECCHI, CIPOLLA ALL'AGLIANICO E OLIVE NERE)

## **RIPIENI**

### **RIPIENO**

(FIORDILATTE, MOZZARELLA, RICOTTA, SALAME)

**€ 6.50**

### **PANUOZZO ROCCHESE**

(SALSICCIA ROCCHESE, FIORDILATTE, MELANZANE FRITTE E CACIOCAVALLO)

**€ 7.00**

### **PANUOZZO VERDE**

(FIORDILATTE, PROVOLA, RUCOLA, GRANA, CRUDO)

**€ 7.00**

## **PIZZE FRITTE**

### **POMODORO E FIORDILATTE**

**€ 5.00**

### **PROSCIUTTO COTTO E FIORDILATTE**

**€ 5.00**

## FRITTURE

### HOME MADE

CROCCHE' DI PATATE	1,50 €
ARANCINO	1,50 €
FRITTATINA DI PASTA	2,00 €
FRITTATINA DI PASTA SPECIAL	2,50 €

## DESSERT

AFFETTATO DI FRUTTA (X2)	4.00€
GELATI CARTE D'OR	3.50€
DOLCI HOME MADE	4.00€
COPERTO	1.50€

# BIBITE

ACQUA (BOTTIGLIA)	€ 2.00
PEPSI COLA LITRO	€ 4.00
PEPSI COLA 33 CL.	€ 2.00
ARANCIATA FANTA (33 CL.)	€ 2.00
BIRRA HEINEKEN 25 CL. ALLA SPINA	€ 2.50
BIRRA HEINEKEN 50 CL. ALLA SPINA	€ 4.00
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 50 CL.	€ 3.50
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 50 CL.	€ 4.00
AFFLIGEM ROSSA 30 CL.	€ 3.50
AFFLIGEM BLOND DOPPIO MALTO 30 CL.	€ 3.50
BIRRA TENNENT'S 33 CL.	€ 4.00
VINO AGLIANICO/FALANGHINA "FORTEZZA"	€ 7.00
"TERRA DOMINA IGT"	€ 8.00
CALICE VINO AGLIANICO/FALANGHINA "FORTEZZA"	€ 3.50



#tradizione

#genuina

#ferrona

C.DA TROCCHIA – BELTIGLIO DI CEPPALONI, CAMPANIA, ITALY – PRESSO RELAIS IL FEUDO

SEGUICI SU  

- UTILIZZIAMO SEMI DI GIRASOLE PER LE NOSTRE FRITTURE
- SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI: CHIEDI AL PERSONALE

\* PRODOTTI CONGELATI \*\*PRODOTTI ABBATTUTI