

menù



---

TRATTORIA CON PIZZERIA



# TEGAMETRO

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

FAGIOLI E SALSICCIONE

PURÈ DI PATATE E PORCINI <sup>3</sup>

PURÈ DI PATATE, SCAMORZA AFFUMICATA E TARTUFO <sup>3</sup>

BACCALÀ E PEPERONI <sup>5</sup>

BACCALÀ, CRUSCHI, BROCCOLI E PATATE <sup>5</sup>

PANE COTTO, MORTADELLA E PROVOLA <sup>7132</sup>

FRITTATA ARRAVOGLIATA CON CIPOLLA <sup>8</sup>

GNOCCHI, ZUCCA E TARTUFO

PASTA, PATATE E PROVOLA <sup>73</sup>

POLENTA AL RAGÙ DI SALSICCIA PEZZENTE <sup>3</sup>

POLPETTE AL RAGÙ <sup>387</sup>

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 DI TERRA

SELEZIONE DI SALUMI DI MAIALINO BIANCO, NERO CASERTANO  
E FORMAGGI DEL TERRITORIO CON SOTT'OLI <sup>32</sup>

Prosciutto di parma 2 corone, capocollo nostrano, mortadella al tartufo di ceppaloni, salsiccia secca dolce e piccante, guanciale di maialino nero, stracchinato di pezzata rossa, caciocavallo di castelfranco e pecorino del taburno (PER DUE PERSONE) **16.00€**

CACIOCAVALLO IMPICCATO SU CROSTONE DI PANE  
RAFFERMO CON TARTUFO O FUNGHI PORCINI <sup>3</sup>

**8.00€**

SELEZIONI DI FORMAGGI DEL TERRITORIO (caprino, stracchinato di pezzata  
rossa, caciocavallo di Castelfranco e pecorino del Taburno) CON SALSE <sup>3</sup>

**7.00€**

BATTUTO DI MARCHIGIANA CON CREMA  
DI FUNGHI PORCINI E MAIONESE DI CIPOLLA  
RAMATA AFFUMICATA ALL'ULIVO <sup>8</sup>

**12.00€**

# ANTIPASTI DI MARE

PARMIGIANA DI ALICI DI CETARA <sup>785</sup>

**7.00€**

POLPO ARROSTO SU CREMA DI CECI NERI DI MURGIA E NOCI <sup>52</sup>

**12.00€**

SELEZIONE DI MARINATI "SALMONE AGLI AGRUMI,  
PESCE SPADA E TONNO" <sup>5</sup>

**10.00€**

# PRIMI PIATTI DI TERRA

TROCCOLO GUANCIALE CROCCANTE, TARTUFO NERO DI  
CEPPALONI MANTECATO AL PECORINO <sup>873</sup> **12.00€**

RAVIOLI “FATTI IN CASA” CON DOPPIA FARCITURA DI RAGÙ  
E STRACCIATA DI BUFALA, BURRO E SALVIA <sup>873</sup> **11.00€**

FETTUCCINE AL TARTUFO BIANCO DI CEPPALONI <sup>78</sup>  
**18.00€**

CICATIELLI “FATTI IN CASA” AL RAGÙ DI MARCHIGIANA  
ALL’ANTICA CON RICOTTA SALATA <sup>73</sup> **8.00€**

FUSILLI AVELLINESI CON POMODORINI DEL PIENNOLO, SAL-  
SICCIA PEZZENTE, NOCCIOLE DEL PARTENIO E CREMA DI  
PROVOLONE DEL MONTE FAITO <sup>273</sup> **10.00€**

## RISOTTI

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI **10.00€**

RISOTTO “DEL GIORNO”  
IN BASE ALLE MATERIE PRIME DI STAGIONE **€**

## PRIMI PIATTI DI MARE

SPAGNETTONE ALLA CHITARRA "RUMMO" VONGOLE VERACI  
E SCORZA DI LIMONE <sup>75</sup> **11.00€**

LINGUINE "RUMMO" ALL'AGLIANICO  
CON FRIARIELLI E BACCALÀ <sup>75</sup> **12.00€**

PACCHERI "RUMMO" CON RAGÙ DI MARE <sup>7564</sup> **10.00€**

## SECONDI PIATTI DI TERRA

MARCHIGIANA	<b>4.50€ PER ETTO</b>
SCOTTONA	<b>4.50€ PER ETTO</b>
TAGLI SELEZIONATI	<b>6.00€</b>
PANCIA DI MAIALE AROMATIZZATA E COTTA A BASSA TEMPERATURA SU CREMA DI NOCI E FRIARIELLI <sup>2</sup>	<b>9.00€</b>
FILETTO DI MARCHIGIANA ALLA GRIGLIA CON PATATE CONTADINE	<b>18.00€</b>
TAGLIATA DI MARCHIGIANA CON RUCOLA E GRANA <sup>3</sup>	<b>14.00€</b>
TAGLIATA DI MARCHIGIANA CON FUNGHI PORCINI	<b>14.00€</b>
CARRÈ DI AGNELLO DI LAUTICAUDA COTTO A BASSA TEMPERATURA ROSOLATO AL ROSMARINO SU PATATE E ZUCCA	<b>11.00€</b>



## SECONDI PIATTI DI MARE

GRIGLIATA DI MARE "CALAMARI, PESCE SPADA ,  
GAMBERONE, SALMONE" <sup>65</sup> **15.00€**

TONNO SCOTTATO ALLE MANDORLE CON CREMA  
DI CIPOLLA ALL'AGLIANICO <sup>52</sup> **14.00€**

FRITTURA GAMBERI E CALAMARI <sup>7563</sup> **12.00€**

# CONTORNI

BRUSCHETTE AL POMODORO (4PZ.)	3.00€
PATATE FRITTE CON SALSE	3.00€
PATATE DEL CONTADINO AL FORNO	4.00€
INSALATA	3.00€
ORTAGGI DI STAGIONE	5,00€
SELEZIONI DI SOTT'OLI	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, FRIARELLI E SALSICCIA DI MAIALINO NERO)

6.00€

### FORMAGGI

(PROVOLA, GRANA, FIORDILATTE, GORGONZOLA)

6.00€

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

## **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)

### **SELLY**

**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)

## **RIPIENI**

### **RIPIENO**

**6.50€**

(FIORDILATTE, MOZZARELLA, RICOTTA, SALAME)

### **PANUOZZO ROCCHESE**

**7.00€**

(SALSICCIA ROCCHESE, FIORDILATTE, MELANZANE FRITTE E CACIOCAVALLO)

### **PANUOZZO VERDE**

**7.00€**

(FIORDILATTE, PROVOLA, RUCOLA, GRANA, CRUDO)

# FRITTURE

## HOME MADE

CROCCHIE' 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€
DOLCI D'AUTORE	5.00€

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 "DON ANTONIO" IGT	8.00€
VINO FALANGHINA "DONNA MARIA" IGT	8.00€
CALICE VINO AGLIANICO "DON ANTONIO" IGT	3.50€
CALICE VINO FALANGHINA "DONNA MARIA" IGT	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 ARACHIDI E DERIVATI<sup>1</sup> - FRUTTA A GUSCIO<sup>2</sup> - LATTE E DERIVATI<sup>3</sup> - MOLLUSCHI<sup>4</sup> - PESCE<sup>5</sup> - CROSTACEI<sup>6</sup> - GLUTINE<sup>7</sup> - UOVA E DERIVATI<sup>8</sup>