

LA NOSTRA CUCINA

M&P

RISTORANTE
MORSI & RIMORSI



Segui Morsi & Rimorsi

www.morsierimorsi.it

— 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.

NON SI ACCETTANO MODIFICHE

Il nostro menu è studiato per accontentare la maggior parte degli ospiti, risulta esaustivo per numero di piatti e variazioni delle ricette, è bi-stagionale quindi cambia ogni sei mesi oltre alle proposte dei piatti del giorno. Per cui gentilmente non chiedeteci variazioni. Insistere significherebbe mettere in difficoltà chi lavora per darvi la qualità e l'attenzione che meritate.

STAGIONALITÀ

Il nostro menu ha cadenza semestrale, quindi unisce due stagioni: autunno-inverno e primavera estate. Troverete qualche eccezione di prodotti fuori stagione ma che sono stati abbattuti (processo ottimale di congelazione) all'origine, quindi nella stagione giusta. Per il resto siamo nel pieno rispetto del periodo propizio.

TORTE PER RICORRENZE

Non possiamo accettare torte e dolci portati dall'esterno in quanto siamo responsabili di tutto ciò che viene da noi prodotto mentre non possiamo assumerci responsabilità per le lavorazioni di terzi. Noi prepariamo dei dolci golosi che non si dimenticano facilmente.

ALLERGIE ED INTOLLERANZE

Informateci, saremo ben lieti di rendere il vostro pasto piacevole e senza preoccupazioni. Il menu ha segnalato gli allergeni e la tabella è a vostra disposizione dietro richiesta.

CELIACHIA

Ci dispiace non poter accontentare gli ospiti celiaci ma non abbiamo unità di cottura separate. Le altre pietanze, naturalmente senza glutine, sono a disposizione della clientela.

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.

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.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. In ogni piatto gli allergeni presenti sono identificati mediante descrizione analitica che si riferisce all'elenco soprastante.

Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio.

Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.

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

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

prenotazioni 0823 320118

M&R

Prima...

Starters

Classici

PARMIGIANA DI MELANZANE

Parmigiana di melanzane su pomodoro San Marzano arrostito, crema di mozzarella di bufala e basilico fresco

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio

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

BUFALA IN CARROZZA

Pane in cassetta con mozzarella di bufala, dorato e fritto con zucchine alla scapece

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

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

ALICI RIPIENE

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

Allergeni: Glutine (grano), uova, lattosio, pesce

Contemporanei

MOSCARDINI

Polipetti in zuppetta di scorfano con granella di olive di Gaeta e capperi di Pantelleria in polvere

Allergeni: Molluschi, pesce

GAMBERONI DI MAZARA DEL VALLO

Gamberoni fritti/crudi con maionese alla rapa rossa e disco di zucchine alla scapece*

Allergeni: crostacei, uova, senape, lattosio, solfiti se c'è aceto

POLLASTRO

Coscia e petto di pollo ruspante marinati alle erbe aromatiche, fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi, caponatina di melanzane

Allergeni: glutine (grano), lattosio, senape

PANPIZZA E BACCALÀ

Pane pizza con sfoglie di baccalà, patate a vapore, finocchio e datterino giallo*

Allergeni: glutine (grano), pesce



Dopo...

First courses

Classici

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)

MUNNEZZAGLIA

Pasta mista con cozze, patate e totani

Allergeni: glutine (grano), molluschi, sedano

NERANO

Spaghettoni di Gragnano con zucchine mantecate al Parmigiano Reggiano 24 mesi, caciocavallo Podolico e basilico

Allergeni: glutine (grano), lattosio

SCARPARELLO

Paccheri di Gragnano con pomodorini mantecati al Parmigiano Reggiano 24 mesi, peperoncino e basilico

Allergeni: glutine (grano), lattosio

Contemporanei

CARBONARA

Carbonara rivisitata dallo Chef

Allergeni: glutine (grano), lattosio, uova

RISOTTO DI MARE MA ANCHE NO

Riso invecchiato 12 mesi con taratufi, lime e vaniglia Bourbon

Allergeni: glutine (grano), lattosio, crostacei

SPAGHETTO E IL MARE

Spaghetti di Gragnano con ricci* e scampi* marinati agli agrumi

Allergeni: glutine (grano), molluschi

La pasta è disponibile anche senza glutine in diversi formati



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

FIorentina

Bistecca Fiorentina (a peso) con verdure di stagione e spicchi di patate di Avezzano al forno aromatizzate al rosmarino

POLLO DI CAMPAGNA

Spiedini di petto e coscia di pollo paesano del Taburno marinato alla senape, funghi misti e salsa barbecue

Allergeni: Senape, sedano

CAPOCOLLO

di maiale con carotine glassate all'aceto invecchiato e spuma di patate

Allergeni: lattosio

Pesce

FRITTO DI MARE

Gran fritto dai nostri mari con maionese all'erba cipollina (coccio, scorfano, alici, polpo, gamberi rossi, calamari)

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

BACCALÀ

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

Allergeni: pesce (baccalà)

ZUPPA DI PESCE

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

Allergeni: Glutine (Grano), Pesce, Molluschi

TOTANI E PATATE

Totani del Mediterraneo, patate del Taburno, pomodorini peperoncino e crostini di pane insaporito

Allergeni: glutine (grano), molluschi

Insalate e Caponate

Mixed salad

CETARESE

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

Allergeni: Pesce (Tonno)

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)

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)

TERRA MIA

Insalata mista straccetti di marchigiana, scaglie di caciocavallo Podolico, zucchine grigliate e pomodorini

Allergeni: Lattosio

RISO VENERE

Insalata di riso venere, coulis di pomodoro con verdure crude e cotte

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 Venticano stagionato in grotta
e misticanza di insalatine*

Allergeni: Lattosio

BUFALA NELL'ORTO

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

Allergeni: Lattosio

CAPRESE

*Mozzarella di bufala DOP, pomodoro costoluto,
pesto di basilico, dressing al limone*

Allergeni: Lattosio

Salumi e formaggi non a caso

Mixed cold cuts & cheeses

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DI ALTA SELEZIONE MORSI & RIMORSI

Allergeni: Lattosio

TAGLIERE DI FORMAGGI "TRE LATTI" DI ALTA SELEZIONE MORSI & RIMORSI

Allergeni: Lattosio

TAGLIERE DI MORTADELLA SICILIANA AL PISTACCHIO E PROVOLETTE GRIGLIATE DI AGEROLA

Allergeni: Lattosio, Frutta a guscio (Pistacchio)

TAGLIERE DI 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

Allergeni: Glutine (grano), lattosio

NERO

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

Allergeni: Glutine (grano), lattosio

MOZZA

Hamburger di Marchigiana con mozzarella di bufala DOP, pomodoro costoluto, confettura di corbarino, pesto di basilico

Allergeni: Glutine (grano), lattosio

BOS TAURUS

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 più Formaggio più Contorno eu 10

Ogni aggiunta di formaggio o contorno eu 2

Per ogni ingrediente senza glutine ci sarà un supplemento eu 2

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 zucchine alla scapece

Allergeni: Glutine (Grano), Lattosio, Uova

NERANO

Spaghettoni di Gragnano con zucchine mantecato al Parmigiano Reggiano 24 mesi, caciocavallo Podolico, pecorino e basilico

Allergeni: Glutine (grano), lattosio

CAPOCOLLO

di maiale con carotine glassate all'aceto invecchiato e spuma di patate

Allergeni: Lattosio

DESSERT A SCELTA

Degustazione mare

STUZZICHINO DI BENVENUTO

ALICI RIPIENE

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

Allergeni: Glutine (grano), uova, lattosio, pesce

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*in oliocottura, 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