

# LA NOSTRA CUCINA

---

M&P

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.*

### **TORTE PER RICORRENZE**

*Non possiamo accettare torte e dolci portati dall'esterno a meno di dichiarazioni di responsabilità da parte del cliente. In tutti i casi vi invitiamo ad assaggiare i nostril golosi dolci che non si dimenticano facilmente.*

### **ALLERGIE ED INTOLLERANZE**

*Informateci, saremo ben lieti di rendere il vostro pasto piacevole e senza preoccupazioni. Il menù ha segnalato gli allergeni e la tabella è a vostra disposizione nella pagina successiva.*

### **CELIACHIA**

*Ci dispiace non poter accontentare gli ospiti celiaci su tutte le pietanze del nostro menù, in tutti i casi vi preghiamo cunsultare il nostro personale di sala per maggiori informazioni.*

### **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.*

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

*Accoglieremo il primo cliente dieci minuti prima dell'apertura e l'ultimo dieci minuti dopo la chiusura, come segno di attenzione e cortesia.*

**prenotazioni** 0823 320118

# 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.

 In base alla stagionalità/disponibilità, alcune delle nostre materie prime sono sottoposte ad abbattimento rapido della temperatura a -18° C, al fine di garantirne la freschezza e la fragranza.

# Prima...

## Starters

### Antipasti

#### **PAN COTTO**

*Pan cotto aromatico di friarielli su vellutata di fagioli dente di morto di Acerra e salsiccia pezzente*

#### **TRIGLIE NELL'ORTO**

*Triglie fritte con salsa all'erbette di montagna e insalatina di verdure*

#### **UOVO AL TEGAMINO**

*Uovo al tegamino, spuma di patata all'olio di oliva, e crumble di pancetta*

#### **PARMIGIANA**

*Parmigiana di melanzane con pomodoro San Marzano, crema di mozzarella di bufala e gel di basilico*

#### **GAMBERO ROSSO DI MAZARA**

*Insalatina di gamberi rossi scottati e crudité di verdure dell'orto*

#### **OCTOPUS**

*Polpo croccante con papaccelle grigliate in doppia consistenza e chips di patate violette*

#### **IL FAGOTTINO**

*Fagottino di verza ripieno di dentice e provola affumicata con crema di zucca al peperoncino*

# Prima...

## Starters

### Sfizioeria

#### **FRITTO M&R**

*Arancini allo zafferano, crochè classico, mozzarella dorata e fritta, frittatina di bucatini e verdura in pastella effervescente*

#### **MOZZARELLA IMBOTTITA**

*Mozzarella ripiena di scarola napoletana in panatura di pane grezzo*

#### **MONTANARA**

*Montanara con mousse di mortadella, granella e pesto di pistacchi*

#### **ALICI RIPIENE**

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

#### **PATATE EMIGRANTI**

*Patate fritte "emigranti" in buccia, accompagnate dalle salse di nostra produzione: barbecue, peperone corno agrodolce e maionese alle erbe spontanee*

# Dopo...

## First courses

### **PASTA E PATATE**

*Pasta mista con patate del Taburno e provolone del Monaco DOP*

### **SORRISI DI BUFALA**

*Ravioli ripieni di burrata su pomodoro alla marinara, granella di olive e polvere di capperi*

### **PROFONDO SUD**

*Trofie con cime di rapa, acciughe e mousse di ricotta*

### **SPAGHETTONE E IL MARE**

*Spaghettoni aglio olio e peperoncino , battuta di gamberi rossi e caviale*

### **ZUPPA " ANTICHI SAPORI"**

*Zuppetta di borlotto, cozze gratinate e crostini di pane agliati*

### **GENOVESE**

*Paccheri di Gragnano alla Genovese della tradizione*

### **RISOTTO DELLO CHEF**

*Riso carnaroli, crema di carciofi, carpaccio di ricciola e carciofi fritti*

### **CHITARRA AL TARTUFO**

*Spaghetti alla chitarra fatti in casa, burro della normandia e tartufo nero di bagnoli irpino*

*La pasta è disponibile anche senza glutine in diversi formati*

M&R

# 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*

#### LA FIORENTINA

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

#### IL POLLASTRO

*Petto e coscia di pollo paesano panato, con olio al rosmarino,  
funghi misti e datterini al salto*

#### IL VITELLO

*Filetto di vitello, spuma di patate all'olio e torzella al salto*

#### IL CAPOCOLLO

*Capocollo di maiale nero casertano con vellutata di zucca e porcini al timo*

### Pesce

#### IL FRITTO DI MARE

*Gran fritto dai nostri mari con maionese alle rape rosse  
(coccio, scorfano, polpo, gamberi rossi, calamari)*

#### CALAMARO RIPIENO

*Calamaro e il suo quinto quarto, crema di topinambur e polvere di pomodoro*

#### BACCALÀ

*Filetto di baccalà islandese in oliocottura, pomodori San Marzano alla cassuola  
e sfoglie di pane*

#### LA ZUPPA DI PESCE

*Zuppa di pesce, con pesci di scoglio spinati molluschi e frutti di mare  
con crostini aromatizzati alle erbe*

#### IL CARTOCCIO

*Cartoccio di scorfano con patate, prezzemolo finocchio e limone*



# Insalate e Caponate

Mixed salad

## **ISLANDESE**

*Baccalà all'insalata, scarola riccia, julienne di papaccelle, olive verdi e cubi di patate al vapore*

## **LA RUSPANTE**

*Insalata mista con petto di pollo grigliato, pomodorini datterino, scaglie di caciocavallo podolico, sfoglie di pane alle erbe e maionese alle acciughe*

## **LA VULLARÌA**

*Insalata mista con fresella, calamari e gamberi cotti al vapore, pomodorini datterino, mozzarella di bufala DOP e granella di pistacchi di Bronte*

*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*

#### **NUDA E CRUDA**

*Mozzarella di bufala DOP con fiocchi  
di prosciutto crudo di Venticano stagionato in grotta  
e misticanza di insalatine*

#### **BUFALA NELL'ORTO**

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

# Salumi e formaggi non a caso

Mixed cold cuts & cheeses

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI  
DI ALTA SELEZIONE

TAGLIERE DI FORMAGGI AI "TRE LATTI"

CULATELLO DI MAIALE NERO CASERTANO  
CON PANE TOSTATO E BURRO  
DELLA NORMANDIA

# 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 e patate al forno*

#### **CASERTANO**

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

#### **MARCHIGIANA**

*Hamburger di marchigiana, con bacon, uovo al tegamino, provola, funghi misti e salsa barbeque*

#### **TOSCANO**

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

*Tutti i panini saranno accompagnati da patate fritte "emigranti"*

M&R

# Panini gourmand crea tu la ricetta...

Gourmand sandwich, enjoy yourself

*Carne + Formaggio + Contorno eu 9*

*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

*Provola affumicata*

*Mozzarella di bufala DOP*

## Contorni

*Peperoni al gratin*

*Friarielli*

*Melanzane a funghetto*

*Funghi trifolati*

*Parmigiana di melanzane*

*Uovo BIO a tegamino*

*Patate al forno alle erbe*

*Verdure grigliate*

*Papaccelle grigliate*

*Porcini*

*Cipolle in agrodol*

# Percorsi...

## Tasting menu

### Degustazione terra

#### STUZZICHINO DI BENVENUTO

##### PARMIGIANA

*Parmigiana di melanzane con pomodoro San Marzano, crema di mozzarella di bufala e gel di basilico*

##### PASTA E PATATE

*Pasta mista con patate del Taburno e provolone del Monaco DOP*

##### CAPOCOLLO

*di maiale con vellutata di carote e porcini al timo*

#### DESSERT A SCELTA

### Degustazione mare

#### STUZZICHINO DI BENVENUTO

##### ALICI RIPIENE

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

##### SPAGHETTONE E IL MARE

*Spaghettoni aglio olio e peperoncino, battuta di gamberi rossi e caviale*

##### BACCALÀ

*Filetto di baccalà islandese in oliocottura, pomodori San Marzano alla cassuola e sfoglie di pane*

#### 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)*

*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)*





## 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](http://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](http://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](http://www.fondazione Slow Food.it/arca)

RISTORANTE  
MORSI & RIMORSI



Segui Morsi & Rimorsi

[www.morsierimorsi.it](http://www.morsierimorsi.it)