



Siamo lieti di avervi con noi e di poter farvi gustare le nostre specialità;

*Vi ricordiamo che tutti i nostri piatti sono preparati al momento,
Vi preghiamo pertanto di considerare i tempi di cottura;*

Per allergie e intolleranze si prega di avvisare il personale di sala;

Vi avvisiamo che nell'arco dell'anno alcuni prodotti potrebbero essere congelati;

*Chiediamo gentilmente di non permettere ai bambini di correre tra i tavoli del
ristorante a modo da non cadere in spiacevoli inconvenienti;*

Avvisiamo i gentili clienti che NON si effettuano conti separati

Via A. Colombo, 56 | 21055 Gorla Minore (Va)
Tel. 0331.027273 | www.madeinsudgorla.it
| Lunedì tutto il giorno |

Antipasti di Pesce

Insalatina di mare

*Misto di mare con gamberetti, cozze, polipo e seppia ***

Euro 9.00

Polpo e patate croccante

Alla plancia con datterini confit e granella di pistacchio

Euro 12.00

Tris di tartare

Tonno, salmone, gambero rosso su mesticanza e maionese fusion

Euro 18.00

zuppa di cozze con pomodoro S. Marzano

Cozze saltate in padella con pomodoro S. Marzano

Euro 8.00

Sinfonia di mare

Tartare di salmone, polpo con patate croccante e datterini, capasanta gratinata, zuppa di cozze, Gambero al pistacchio

Euro 16,00

Impepata di cozze con pane croccante

Euro 8,00

*** Nell'arco dell'anno alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

Antipasti di Carne

Taglierino made in sud

*Selezioni di salumi e formaggi freschi accompagnati da gnocco fritto e carciofino
alla romana*
Euro 15,00

Petali di parma stagionato 24 mesi con gnocco fritto

Euro 9,00

Gonfiotti fritti

*Gnocco fritto con impasto Napoletano a lunga lievitazione servito con
stracciatella Pugliese e pomodorino Datterino*

Euro 8,00

O' cuoppo e terra

*1 arancino classico, 1 arancino provola e friarielli, 1 timballo di pasta, 1 crochè di
pasta, 2 mozzarelline e 5 zeppoline di alghe***

Euro 7,00

Selezione di montanarine

*Bronte (mortadella, ricotta di bufala, granella di pistacchio)
Classica (Pomodoro basilico grana)
Salsiccia e friarielli
Crudo e stracciatella*

Euro 13,50

*** Nell'arco dell'anno alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

Primi piatti di Pesce

Scialatiello napoletano fresco allo scoglio servito in crosta Vesuviana

*Pasta fresca napoletana allo scoglio, servito con pomodoro S. Marzano, con una prima cottura in cucina e una secondo cottura nel forno della pizza***

Euro 15.00

Carnaroli ai frutti di mare

Euro 13.00

Spaghettoni nero di seppia e tartare di gambero rosso

Euro 12.00

Pacchero con melanzana spada pomodorini e mandorla croccante

Euro 11,00

Spaghettoni alle vongole veraci

Euro 12.00

Gnocchetto viola, crudo e cotto di gamberi datterini confit e stracciatella

Euro 15.00

** Nell'arco dell'anno alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Primi piatti di Carne

Pacchero napoletano fresco con pomodorino e Burrata di Murgia D.o.p.

*Pasta fresca napoletana servita con pomodorino, basilico,
Burrata di Murgia d.o.p.*

Euro 11.00

Panciotto ripieno melanzane e provola affumicata

Con pesto trapanese e mandorle croccanti

Euro 12.00

Carnaroli ai porcini freschi

Euro 15.00

Paccheri alla calabra

Con n'duja di Spilinga, cipolla rossa di tropea stufata e datterini rossi

Euro 10.00

Spaghetto cacio e pepe e zeste di limone

Euro 11.00

*** Nell'arco dell'anno alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

Secondi piatti di Pesce

Misto mare alla griglia

*Grigliata di pesce misto** servito con patate saltate*

Euro 16.00

Fritto misto di pesce

Fritto misto di pesce con calamari, ciuffi, zucchine pastellate, gamberone, gamberetti
**

Euro 15.00

Pescato del giorno

Euro 15.00

Trancio di tonno scottato al sesamo

Servito su giardino di verdure e maionesina orientale

Euro 15.00

Crostacei alla catalana dello chef

½ astice, 2 gamberoni 2 scampi 10 mazzancolle tropicali
(disponibile anche grigliata di crostacei)

Euro 30.00

** Nell'arco dell'anno alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Secondi piatti di Carne

Filetto di manzo CBT aromatizzato al burro e caffè

Servito con patate e asparagi

Euro 19.00

Filetto di manzo alla griglia

Servito con patate saltate

Euro 18.00

Costata di angus irlandese alla griglia

Servita su ghisa con patate saltate

Euro 17.00

Tagliata di manzo con n'duja croccante, scaglie di caciovallo stagionato in grotta e cipolla di tropea stufata

Servito con patate saltate

Euro 15.00

Tagliata di manzo con porcini e speck croccante

Servito con patate saltate

Euro 16.00

Milanese "orecchia d'elefante" di vitello

Servito con patatine fritte

Euro 18.00

** Nell'arco dell'anno alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Contorni

Patate saltate

Euro 4.00

Patatine fritte

Euro 4.00

Friarielli saltatati in padella con aglio, olio e peperoncino

Euro 5.00

Verdure grigliate

Euro 4.00

Insalata mista

Euro 4.00

Le pizze di sempre:

Margherita

Euro 5.50

*San Marzano d.o.p., Fior di latte del Matese,
Spolverata di parmigiano reggiano, basilico e olio Evo*

Marinara

Euro 5.50

*Pelato San Marzano d.o.p.,
Filetto di San Marzano d.o.p.,
Aglío, Origano di Sicilia, basilico e olio Evo*

Cosacca

Euro 5.50

*San Marzano d.o.p., Olio aromatizzato al
Peperoncino, spolverata di parmigiano reggiano e condita all'uscita con
Scaglie di Pecorino del Monte Porro, basilico e olio Evo*

Margherita dop

Euro 7.00

*San Marzano dell'Agro d.o.p., Fior di latte del matese,
Caciocavallo Silano, pomodorini confit, basilico e olio Evo*

Margherita reale

Euro 8.00

*San Marzano d.o.p., Bufala Avellinese d.o.c.
Spolverata di parmigiano reggiano, basilico e olio Evo*

Romana

Euro 8.00

*San Marzano d.o.p., Fior di latte del Matese,
Acciughe di Sciacca, Olive taggiasche e
Capperi di Pantelleria, basilico e olio Evo*

Costiera

Euro 7.00

*San Marzano d.o.p., Filetto di San Marzano d.o.p.,
Mousse di ricotta campana, acciughe di Sciacca,
Origano di Sicilia, basilico e olio Evo*

Napoletana

Euro 7.00

*San Marzano d.o.p., Fior di latte del Matese,
Acciughe di Sciacca, origano di Sicilia, basilico e olio Evo*

Cotto e Funghi

Euro 7.00

*San Marzano d.o.p., Fior di latte del Matese,
Champignon e petali di prosciutto cotto d.o.p., basilico e olio Evo*

Quattro formaggi

Euro 7.00

Fior di latte del Matese, fantasia di formaggi e basilico

Ricca Euro 8.00

*San Marzano d.o.p., Fior di latte del Matese;
Panna, Speck dell'alto Adige I.g.p. basilico e olio Evo*

Diavola Euro 7.00

*San Marzano d.o.p., Fior di latte del Matese;
Spianata piccante di S. Pietro, basilico e olio Evo*

Quattro stagioni Euro 8.00

*San Marzano d.o.p., Fior di latte del Matese
Petali di prosciutto cotto D.o.p., Champignon fresco, Olive taggiasche,
Carciofino alla romana, basilico e olio Evo*

Sbagliata Euro 8.00

*Filetto di San Marzano d.o.p.,
Bufala Avellinese d.o.c., basilico e Olio Evo*

Vegetariana Euro 7.00

*San Marzano d.o.p., Fior di latte del matese;
verdure grigliate, basilico ed olio evo*

Rustica Euro 8.00

*San Marzano d.o.p., Fior di latte del matese;
spianata piccante di S. Pietro e Zola di Novara d.o.p. basilico e olio Evo*

Ardita Euro 9.00

*San Marzano D.o.P., Fior di latte del Matese;
Salsiccia di maiale nero casertano, Olive taggiasche,
Straccetti di peperoni arrostiti, basilico e olio Evo*

Storica Euro 7.00

*San Marzano d.o.p., Fior di latte del Matese
cipolla rossa di Tropea, Straccetti di tonno, basilico e olio Evo*

Provola patate e pepe Euro 8.00

*Fior di latte del Matese,
Provola affumicata Avellinese D.o.p., patate al forno e
Spolverata di pepe nero*

Le pizze del nostro Pizza Chef Moschiano Cristian

Autunno

Euro 10.00

*Fior di latte del Matese, Speck dell'Alto Adige I.g.p., blu di bufalo D.o.p.
Pere Williams, basilico e olio Evo; Condite all'uscita con Noci frantumate e Miele*

Bronte

Euro 13.00

*Fior di latte del Matese, basilico e olio Evo;
Condita all'uscita con Burrata di Murgia d.o.c.
Mortadella i.g.p. e granella di pistacchio di Bronte,*

Superlativa

Euro 13.00

*Filetto di San Marzano d.o.p.,
Fior di latte del Matese, basilico e olio Evo; Condita all'uscita con
Burrata di Murgia d.o.c. Petali di Prosciutto Crudo di parma stagionato 24 mesi*

Friarielli

Euro 10.00

*Fior di latte del matese, salsiccia di maiale nero casertano,
Friarielli Napoletani, Provola Avellinese affumicata, basilico e olio Evo*

Fagotto

Euro 12.00

*Bufala Avellinese d.o.c., pomodorini Datterino e basilico;
Condita all'uscita con Petali di Prosciutto Crudo di parma stagionato 24 mesi
Rughetta croccante e scaglie di Parmigiano Reggiano*

Ionica

Euro 12.00

*Fior di latte del Matese, Cubetti di pancetta arrotolata d.o.p.
Di Avellino, n'duja di Spilinga, Carciofini romani, basilico e olio Evo;
Condita all'uscita con Stracciatella Pugliese d.o.c.*

Vesuviana

Euro 13.00

*Salsa di pomodorino giallo vesuviano del Piennolo d.o.p.,
Condita all'uscita con Petali di Prosciutto Crudo di parma stagionato 24 mesi e
Stracciatella Pugliese d.o.c., scaglie di caciocavallo irpino stagionato in grotta*

Raffinata

Euro 12.00

*Fior di latte del Matese, zucchine alla griglia,
Pomodorino datterino, Gamberetti, basilico e olio Evo*

Pizza fritta

Euro 9.00

*Fior di latte del Matese, Ricotta campana doc.,
Salame Mugnano del cardinale e Provola Avellinese affumicata*

Ariccia

Fiordilatte del Matese, porchetta di Ariccia, rossa di tropea stufata; Euro 10.00
Condita all' uscita con rughetta croccante e datterino del Vesuvio

Leggera

S. Marzano D.o.p., fiordilatte del Matese, basilico ed olio evo Euro 10.00
Condita in uscita con bresaola di bufala I.g.p., rughetta croccante e scaglie di parmigiano reggiano
24 mesi

Pestosa

Fior di latte del Matese e taggiasca, basilico ed olio evo; Euro 8.00
Condita all' uscita con gocce di pesto home made, pinoli croccanti e scaglie di pecorino del
bagnolese d.o.p.

Calabra

S. Marzano D.o.p., fior di latte del Matese, olio evo e basilico Euro 10.00
Rossa di tropea stufata, n' duja di Spilinga I.g.p.; condita all' uscita con scaglie di caciocavallo
irpino stagionato in grotta

Silana

Fior di latte del Matese, violetta fritta, pomodorino confit, olio evo e basilico, Euro 10.00
Provola di Agerola affumicata con paglia, spolverata di parmigiano 24 mesi
Condita in uscita con burattina di murgia D.o.c.

Affascinante

Crema di zafferano, fior di latte del Matese, salsiccia di maiale nero casertano; Euro 10.00
Condita in uscita con scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi

Partenopea

S. Marzano D.o.p., fior di latte del matese, Euro 10.00
olio evo, basilico, spianata piccante di S. Pietro, capperi di pantelleria,
spicchi di datterino rosso, ricotta di bufala e spolverata di pepe nero

Bolognese

Fior di latte del matese, condita in uscita con: Euro 10.00
Mortadella I.g.p., datterino rosso, e gocce di pesto home made

Il bar

| | |
|---|--------|
| <i>Acqua naturale e gasata 0.75cl trattata e depurata</i> | € 2.00 |
| <i>Coca cola 0.33 cl</i> | € 2.50 |
| <i>Coca cola zero 0.33 cl</i> | € 2.50 |
| <i>Fanta 0.33 cl</i> | € 2.50 |
| <i>Sprite 0.33 cl</i> | € 2.50 |
| <i>The al limone o pesca 0.33 cl</i> | € 2.50 |

| | | | |
|---|--------|--------|--------|
| <i>Vino bianco mosso 1/4 - 1/2 - 1 lt</i> | € 3.50 | € 5.00 | € 9.00 |
| <i>Vino rosso fermo 1/4 - 1/2 - 1 lt</i> | € 3.50 | € 5.00 | € 9.00 |
| <i>Birra Icnhusa chiara 0.20 cl - 0.40 cl</i> | € 3.50 | € 4.50 | |
| <i>Birra Moretti rossa 0.20 cl - 0.40 cl</i> | € 4.50 | € 5.50 | |
| <i>Birra Icnhusa non Filtrata 0.20 cl - 0.40 cl</i> | € 4.30 | € 5.30 | |
| <i>Panache 0.20 cl - 0.40 cl</i> | € 3.50 | € 4.50 | |

La caffetteria

| | |
|------------------------------|--------|
| <i>Caffè</i> | € 1.50 |
| <i>Caffè corretto</i> | € 2.00 |
| <i>Caffè decaffeinato</i> | € 1.70 |
| <i>Cappuccino</i> | € 2.00 |
| <i>Orzo in tazza piccola</i> | € 1.80 |
| <i>Orzo in tazza grande</i> | € 2.00 |
| <i>Ginseng tazza piccola</i> | € 1.80 |

Amari

| | |
|--|--------|
| <i>Amari classici</i> | € 3.50 |
| <i>Grappa secca o morbida distillerie Francoli</i> | € 3.80 |
| <i>Grappa barricata distillerie Francoli</i> | € 4.00 |
| <i>Ron Zacapa</i> | € 7.00 |
| <i>Whisky Talisker</i> | € 7.00 |
| <i>Whisky GleenGrant</i> | € 5.00 |
| <i>Whisky Jack Daniel's</i> | € 5.00 |

Dolci

| | |
|--------------------------|--------|
| <i>Dolci classici **</i> | € 5.00 |
| <i>Sorbetto</i> | € 3.50 |
| <i>Gelato bambini</i> | € 4.00 |
| | |
| <i>Coperto</i> | € 2.00 |

Per i più piccoli

| | |
|---|-------------------|
| <i>Piatto unico con pasta al pomodoro, cotoletta e patatine</i> | <i>Euro 10.00</i> |
| <i>Piatto unico con pasta al pomodoro, wurstel e patatine</i> | <i>Euro 10.00</i> |
| <i>Piatto unico con pasta al pomodoro, hamburger e patatine</i> | <i>Euro 10.00</i> |
| <i>Pasta al pomodoro</i> | <i>Euro 6.00</i> |
| <i>Pasta al pesto</i> | <i>Euro 7.00</i> |
| <i>Pasta al ragù</i> | <i>Euro 6.00</i> |
| <i>Cotoletta e patatine</i> | <i>Euro 8.00</i> |
| <i>Wurstel e patatine</i> | <i>Euro 8.00</i> |
| <i>Hamburger e patatine</i> | <i>Euro 8.00</i> |

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei Pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"
Reg. 1169/2011 UE

| | |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Anidride solforosa e solfiti derivati |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

per ulteriori informazioni rivolgersi al personale addetto

Allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE

- Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**
 - sciropi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*);
 - maltodestrine a base di grano (*);
 - sciropi di glucosio a base di orzo;
 - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- Uova e prodotti a base di uova.**
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
 - olio e grasso di soia raffinato (*);
 - tociferoli misti naturali (E306), tociferolo D-alfa naturale, tociferolo acetato D-alfa naturale, tociferolo succinato D-alfa naturale e base di soia;
 - estere di stanolio vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattolo.
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciolo (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiu (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), nocimacadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**
- 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 e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**
- Lupini e prodotti a base di lupini.**
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

(*): E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.