



ANTIPASTI

Antipasto degustazione dello Chef € 15,00

Verdure e prodotti di stagione (a discrezione dello chef). *Per 2 Persone*

Sfizio fritto € 7,00

Straccetti fritti con rucola, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio D.O.P. 🍅, Parmigiano Reggiano ed Olio Evo D.O.P.

Misto fritto Daniele Gourmet € 7,00

Crocchè di patate miste, arancino con riso arborio e riso integrale, arancino al ragù, frittatina napoletana con Mortadella Classica Presidio Slow Food 🍷, mozzarella panata, montanara. *Per 2 Persone*

Crocchè (2 pz) € 1,50

Crocchè di patate miste: con Patate di Avezzano e Patate Vitelotte, (patata nera a pasta viola), Provola d'Agerola 🍷 e Parmigiano Reggiano.

Arancino (2 pz) € 1,50

Arancino con riso arborio e riso venere, funghi porcini, lardo irpino, Provola d'Agerola 🍷 e Parmigiano Reggiano.

Frittatina napoletana (2 pz) € 1,50

Frittatina napoletana con Mortadella Classica Presidio Slow Food 🍷, besciamella, Provola d'Agerola 🍷 e Parmigiano Reggiano.

Chips di patate fritte di tre varietà € 4,00

Rossa di Avezzano, patata rossa (patata dolce) e Vitelotte (patata nera a pasta viola).

Fonduta di formaggi e chips di salumi € 10,00

Per 2 persone

Tagliere di salumi € 8,00

Prosciutto crudo Irpino, capocollo irpino, soppressata, pancetta arrotolata.

Selezione di formaggi € 8,00

Caciocavallo irpino, cacioricotta di capra del Cilento, pecorino Carmasciano 🍷 e Blu di pecora.

Mozzarella di Bufala campana D.O.P. € 6,00



Coperto 1,50 €

PIZZE TRADIZIONALI

Napoletana

€ 4,50

Pomodoro San Marzano D.O.P., origano di montagna, aglio fresco dell'Ufita, olio Evo D.O.P., basilico fresco.



Margherita San Marzano D.O.P.

€ 5,00

Pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, olio Evo D.O.P., basilico fresco.



Margherita Antica


€ 7,00

Antico Pomodoro di Napoli Presidio Slow Food , Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., olio Evo D.O.P., basilico fresco.



Vesuvia

€ 7,00

Pacchette di pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P. , fior di latte e ricotta di Agerola, olio Evo D.O.P., basilico fresco.



Margherita Dorata

€ 6,50

Pomodoro giallo, provola affumicato , olio Evo D.O.P., basilico fresco.



LE FRITTE

Montanara ripassata al forno


€ 6,00

Pizza fritta con pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, cacioricotta del Cilento, olio Evo D.O.P., basilico fresco.



Pizza fritta con ricotta

€ 6,00

Pizza fritta con Antico Pomodoro di Napoli Presidio Slow Food , ricotta di Agerola, pepe, fior di latte di Agerola.



Pizza fritta con scarola a crudo

€ 8,00


Pizza fritta con scarola liscia, olive nere, acciughe di cianciole, olio Evo D.O.P.




I nostri impasti sono realizzati esclusivamente con farina di tipo 2

LE FOCACCE

Sicula € 12,00

Pesto siculo, mozzarella di bufala campana D.O.P., alici di ciancio, pomodorino secco, Oliva Salella Ammaccata del Cilento Presidio Slow Food , olio Evo D.O.P.

Focaccia “acqua e sale” € 13,00

Pomodorino di Corbara in acqua e sale, Alici di Menaica presidio Slow Food , bocconcino di bufala campana D.O.P., origano di montagna, aglio fresco dell’Ufita, olio evo D.O.P., basilico fresco.

Focaccia gamberi e tartufo € 15,00

Burrata di bufala, gambero rosso di Mazara, tartufo nero e olio penisola sorrentino D.O.P.

Focaccia Monache Rosse € 12,00

Pomodoro Monache Rosso, stracciata di bufala, basilico fresco, caviale di basilico, olio Terre di Bari D.O.P.

Focaccia al Baccalà € 13,00

Mantecato di baccalà, olive caiazzane disidratate, scarola, olio Ravece.



Coperto 1,50 €

PIZZE DA CHEF

Salsiccia e friarielli

€ 9,00

Provola d'Agerola 🍷, crema di friarielli, salsiccia di Castelpoto, friariello croccante, colatura di provola, provola fresca, riduzione di mele, olio evo D.O.P.

Porcini e provola

€ 9,00

Provola di Agerola 🍷, crema di porcini, lamelle di porcini, crema di Parmigiano Reggiano, olio Evo D.O.P.



Carmasciando

€ 15,00

Fior di latte di Agerola, toma in crosta e blu di pecora, crema di caciocavallo irpino, crostino di pecorino Carmasciano, ostia di emozioni di Aglianico, olio Evo D.O.P.

N'dorata e frita

€ 12,00

Crema di piselli, pancia di maialino cotta a bassa temperatura, cipolla croccante, piselli croccanti, radicchio, olio Ravece.

Vento d'Oriente

€ 15,00

Cre moso di melanzana grigliata, lattuga, caviale di soia, corallo di curcuma, tonno rosso affumicato, olio Ravece.

Rucola e crudo

€ 9,00

Pestato di rucola, mousse di prosciutto crudo, lamelle di parmigiano, prosciutto crudo, fior di latte di Agerola, olio Evo D.O.P.



È sempre disponibile l'impasto con farina deglutinata



LE MIE PRIME PIZZE

Pepe verde € 8,00

Fior di Latte, pancetta affumicata Irpina, Caciocavallo Irpino, pepe verde, olio Evo D.O.P., basilico fresco.

Cilentana € 12,00

Pomodorino del Piennolo giallo 🍅, tonno alalunga e alici di ciancio, fior di latte di Agerola, origano di montagna, olio Evo D.O.P., basilico fresco.

Diva € 13,00

Burrata di bufala campana D.O.P., tonno alalunga, Cipolla Ramata di Montoro caramellata 🍷, olio Evo D.O.P..

Mortazza e pistacchi € 8,00

Fior di latte di Agerola, Mortadella Classica Presidio Slow Food 🍷, pesto di pistacchio di Bronte D.O.P., olio Evo D.O.P., zeste di limone.

Violetta € 12,00

Patata viola, provola affumicata di Agerola 🍷, speck di Sauris, caciocavallo irpino, pomodorino del piennolo confit, olio evo D.O.P..

'Nduja € 9,00

Fior di latte d'Agerola, 'nduja di Spilinga, fili di peperoncino, basilico fresco, olio Evo D.O.P..

A tavola col guerriero € 12,00

Fior di latte d'Agerola, Carciofo Bianco del Tanagro Presidio Slow Food 🍷, Blu di pecora, lardo irpino, basilico fresco, olio Evo D.O.P..

Ritorno della capricciosa € 12,00

Fior di latte d'Agerola, riduzione di San Marzano, olive nere caiazzane, carciofo bianco, sopressata, prosciutto cotto arrostito, funghi champignon, scaglie di parmigiano, olio Evo D.O.P..



Coperto 1,50 €

IMPASTI SPECIALI

All'acqua di pomodoro

Acqua di margherita

€ 8,00

Fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano, basilico, olio Evo D.O.P.

Al limone

Gamberi e agrumi

€ 15,00

Fior di latte d'Agerola, crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo, fette di limone ed arancia, olio Evo D.O.P.

Alle noci

Noci e Carmasciano

€ 12,00

Fior di latte di Agerola, pancetta affumicata, datteri, pecorino Carmasciano 🍷
rucola, noci sgusciate ed olio Evo D.O.P.

Al cacao

Emozionando

€ 12,00

Burrata di bufala campana D.O.P., alici marinate, guanciale irpino croccante, spuma di ricotta, Cipolla Ramata di Montoro 🍷 caramellata, prezzemolo fresco, olio Evo D.O.P.



I nostri impasti sono realizzati esclusivamente con farina di tipo 2

PIZZE DESSERT

Impasto al cacao

Innamorarsi del Vesuvio € 12,00

Crema al burro, frutti di bosco, confettura di albicocca, menta.

Oro Verde € 12,00

Crema bianca di nocciola, crema di pistacchio, granello di pistacchio.

INSALATE

Insalatona Campana € 8,00

Insalata di stagione, tonno Alalunga e bufala campana.

Insalatona Primavera € 9,00

Insalatona con fiocchi di Blu di pecora, pere e noci.

Insalatona Catalana € 10,00

Insalata di rucola, cantalupo, datterini e gamberi rossi.



È sempre disponibile l'impasto con farina deglutinata



BEVANDE

Acqua

Naturale · Acqua Panna	75 cl · € 2,00
Naturale / effervescente Gaudianello	75 cl · € 1,50
Frizzante · San Pellegrino	75 cl · € 2,00

Bibite

Bio Cola Galvanina	355 ml · € 3,00
Bio Arancia Galvanina	355 ml · € 3,00
Bio Chinotto Galvanina	355 ml · € 3,00
Bio Gassosa Galvanina	355 ml · € 3,00



BIRRE

Artigianali alla spina

Birra Del Borgo - Lisa Lager 0,30 L · € 4,00

- Grado alcolico: **5% Vol.**
- Colore: Dorato

Birra Del Borgo - Maledetta - Belgian Ale 0,30 L · € 5,00

- Grado alcolico: **6,2% Vol.**
- Colore: Rosso

Birra Del Borgo - Duchessa - Saison 0,30 L · € 5,00

- Grado alcolico: **5,3% Vol.**
- Colore: Dorato



BIRRE

Amaranta - American IPA

0,33 L · € 6,00

· **Birrificio VentiTRE**

· Grado alcolico **7,5 % Vol.**

· Birra bionda, energica e grintosa dal carattere esuberante. Intensa e persistente è caratterizzata da sentori decisi che ne rivelano la personalità unica.

Esperia - Witbier

0,33 L · € 5,00

· **Birrificio VentiTRE**

· Grado alcolico **4,5 % Vol.**

· Birra bionda di frumento, fresca ed elegante, torbida per natura. Abbina il profumo di arancia al gusto delle spezie orientali.

Albachiara - Golden Ale

0,33 L · € 7,00

· **Birrificio artigianale San Pietro**

0,75 L · € 13,00

· Grado alcolico **5 % Vol.**

· Abbinamenti consigliati: birra da tutto pasto o da dissetante aperitivo, si abbina bene con formaggi freschi, insalate e carni bianche (anche di pesce) ed è compagna ideale per una buona pizza.

LunaRossa - Amber Ale

0,33 L · € 7,00

· **Birrificio artigianale San Pietro**

0,75 L · € 13,00

· Grado alcolico **6,2% Vol.**

· Abbinamenti consigliati: piatti di carni rosse, pizze rosse con formaggi e salumi stagionati, si accompagna bene anche con dolci al cacao.

Beermana - Blanche

0,33 L · € 5,00

· **Microbirrificio artigianale Okorei**

0,66 L · € 10,00

· Grado alcolico **4,5% Vol.**

· Birra da aperitivo, accompagnata a formaggi freschi, a frittiture di pesce e pizze con pesce e crostacei.

Amarilla - IPA (Indian Pale Ale)

0,33 L · € 5,00

· **Microbirrificio artigianale Okorei**

0,66 L · € 10,00

· Grado alcolico **5,5% Vol.**

· Si consiglia di accompagnarla con tagliere di salumi e formaggi, pizze a base bianca con salumi, carni e formaggi simistagionati.



BIRRE

Una Chiara - Helles 0,33 L · € 6,00

· **Birrificio Fiej** 0,75 L · € 12,00

· Grado alcolico **5,2 % Vol.**

· *Abbinamenti consigliati: si abbina con svariati antipasti e stuzzichini, formaggi freschi, verdure in pastella, risotti. Ottima con la pizza o come aperitivo.*

Una Forte - Belgian Strong Ale 0,33 L · € 6,00

· **Birrificio Fiej** 0,75 L · € 12,00

· Grado alcolico **8,5 % Vol.**

· *Abbinamenti consigliati: si abbina bene con piatti forti e succulenti, formaggi stagionati, stracotti e zuppe.*

Cubulteria - Belgian Ale 0,33 L · € 7,00

· **Birrificio Karma** 0,75 L · € 14,00

· Grado alcolico **6,5 % Vol.**

· *Si abbina con verdure gratinate, patate e chips, salmone, pizze fritte e pizze con verdure o scarola.*

Granum - Saison 0,33 L · € 6,00

· **Birrificio Serrocroce** 0,75 L · € 12,00

· Grado alcolico **5,8% Vol.**

· *Si abbina a pizze e formaggi freschi*

Fresca - Blonde Ale 0,33 L · € 7,00

· **Birrificio Serrocroce**

· Grado alcolico **5% Vol.**

· *Si abbina a pizze e pietanze a base di pesce*

Isaac - Wheat Beer 0,33 L · € 6,00

0,75 L · € 15,00

· **Birrificio Artigianale Baladin** magnum 1,50 L · € 30,00

· Grado alcolico **5% Vol.**

· *Si abbina con cibi freschi, antipasti di verdure e pesce*



BIRRE

Wayan - Birra Saison

0,33 L · € 6,00
0,75 L · € 15,00

· **Birrificio Artigianale Baladin**

magnum 1,50 L · € 30,00

· Grado alcolico **5,8% Vol.**

· Si abbina con crostacei e piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

Nora - Egyptian Ale

0,33 L · € 6,00
0,75 L · € 15,00

· **Birrificio artigianale Baladin**

magnum 1,50 L · € 30,00

· Grado alcolico **6,8% Vol.**

· Si abbina a piatti etnici, salumi, formaggi, carciofi e asparagi

Super - Amber Ale

0,33 L · € 6,00
0,75 L · € 15,00

· **Birrificio artigianale Baladin**

magnum 1,50 L · € 30,00

· Grado alcolico **9% Vol.**

· *Si abbina a carne brasata e formaggi stagionati.*

Nazionale - Birra 100% italiana

0,33 L · € 6,00

· **Birra artigianale Baladin**

0,75 L · € 15,00

· Grado alcolico **6,5% Vol.**

· Si abbina a tutto pasto

Rock and Roll

0,33 L · € 6,00

· **Birra artigianale Baladin**

0,75 L · € 14,00

· Grado alcolico **7,5 % Vol.**

· *Si abbina con salumi e formaggi*



BIRRE

Senza glutine 

Marilyn · € 7,00

· Birificio Karma

Birra Nazionale · € 6,00

· Birificio agricolo indipendente Baladin







DANIELE GOURMET
pizza & cucina

Viale Italia, 233 - 83100 Avellino
tel. (+39) 0825 33451

Giuseppe Maglione

www.giuseppemaglione.it





Il bello del mangiare sano

CARTA *dei* VINI





Questa è la nostra carta dei vini dove viene dato principalmente risalto e spazio ai vini del nostro territorio, punto di riferimento per la nostra gastronomia e il nostro stare a tavola.

La nostra sfida è quella di farvi bere bene, a prezzi equilibrati e sempre con qualità nel bicchiere.

Prediligiamo uno stile semplice e proponiamo anche quei vini che, seppur ricchi e complessi, riescono a rispondere al requisito fondamentale della bevibilità.

Auspichiamo possiate trovare vini che incontrino i vostri gusti e sappiano accompagnare le vostre pietanze.





SPUMANTI E CHAMPAGNE

Feudi di San Gregorio

Dubl spumante brut metodo classico 12.5%vol. 22€

Tenuta Sarno 1860

Spumante millesimato brut
di Fiano di Avellino pas dosè 12%vol. 22€

Radici Irpine – Canonico & Santoli

Lupò spumante brut di Fiano di Avellino 12%vol. 20€

Villa Raiano

Ripa Bassa spumante brut metodo classico 12%vol. 22€

I Due Principati

Duè Castel del Monte spumante rosato extra dry 11.5%vol. 20€

Ferghettina

Franciacorta brut 12.5%vol. 25€

Franciacorta brut rosè 12.5%vol. 48€

Ferrari

Trento Doc maximum brut blanc de blancs 12.5%vol. 38€

Bisol

Crede Valdobbiadene prosecco superiore brut docg 11.5%vol. 20€

Vignaioli di Santo Stefano

Il Ceretto Moscato D'Asti docg 5.5%vol. 25€

Laurent Perrier

Champagne brut 12%vol. 60€

Veuve Cliquot

Yellow Label champagne brut 12%vol. 90€

Ruinart

Champagne brut rosè 12.5%vol. 120€

Bruno Paillard

Champagne premiere cuvee 12%vol. 90€





VINI BIANCHI

Tenuta Sarno 1860

Fiano di Avellino docg 2018 13% vol. 22€

I Favati

Pietramara Fiano di Avellino docg 2017 13.5% vol. 22€

Colli di Lapio – Clelia Romano

Fiano di Avellino docg 2018 13.5% vol. 22€

Ciro Picariello

Fiano di Avellino docg 2018 12.5% vol. 22€

Joaquin

Vino della Stella Fiano di Avellino docg 2016 14% vol. 45€

Di Meo

Fiano di Avellino docg 2018 12.5% vol. 22€

Alessandra Fiano di Avellino docg 2012 13% vol. 30€

Greco di Tufo docg 2018 12.5% vol. 22€

Vittorio Greco di Tufo docg 2007 13% vol. 30€

Quintodecimo

Exultet Fiano di Avellino docg 2016 13.5% vol. 55€

Giallo D'Arles Greco di Tufo docg 2016 13.5% vol. 50€

Via del Campo Irpinia Falanghina doc 2016 13.5% vol. 45€

Villa Raiano

Bosco Satrano Fiano di Avellino docg 2017 13%vol. 25€

Ventidue Fiano di Avellino docg 2017 13% vol. 25€

Alimata Fiano di Avellino docg 2017 13.5% vol. 25€

Ponte dei Santi Greco di Tufo docg 2017 13%vol. 25€

Terredora di Paolo

Ex Cinere Resurgo Fiano di Avellino docg 2018 13% vol. 22€

Terre degli Angeli Greco di Tufo docg 2018 13% vol. 20€

Loggia della Serra Greco di Tufo docg 2018 13% vol. 20€

Corte di Giso Irpinia Falanghina doc 2018 13,5% vol. 18€

Le Strarse Irpinia Coda di Volpe doc 2018 13% vol. 18€





Benito Ferrara <i>Vigna Cicogna Greco di Tufo docg 2018</i>	13.5% vol.	25€
Le Ormere <i>Greco di Tufo docg 2018</i>	13.5% vol	18€
Cantine dell'Angelo <i>Miniere Greco di Tufo docg 2016</i>	13% vol.	20€
Terre D' Aione <i>Greco di Tufo docg 2018</i>	13% vol.	18€
Vadiaperti <i>Coda di Volpe docg 2018</i>	13.5% vol.	18€
Fattoria la Rivolta <i>Falanghina del Sannio Taburno dop 2018</i>	13.5% vol.	18€
<i>Coda di Volpe Sannio dop 2018</i>	13.5% vol.	18€
Antonio Mazzella <i>Biancolella D' Ischia doc 2018</i>	12.5% vol.	20€
Tenuta del Fasanella <i>Phasis Fiano Paestum igp 2016</i>	14% vol.	18€
Az. Agricola Raffaele Tagliafierro <i>Tredici Costa d'Amalfi 2016</i>	12% vol.	18€
Selavia <i>Calù Pallagrello bianco Terre del Volturno igt 2018</i>	13% vol.	18€
Cantine Barone <i>Una Mattina Fiano Paestum igp 2017</i>	13% vol.	20€
Soc.Agr. Citra <i>Ferzo Abruzzo Pecorino Superiore dop 2017</i>	13% vol.	18€
Argiolas <i>Costamolino Vermentino di Sardegna doc 2017</i>	14%vol.	20€
Terlan <i>Gewurzstraminer Alto Adige doc 2018</i>	14.5% vol.	25€
<i>Chardonnay Alto Adige doc 2018</i>	13.5% vol.	20€
Il sole e il lupo <i>Lapiano Fiano di Avellino docg 2018</i>	13,5%vol.	20€





Donnachiara

Fiano di Avellino docg 2018	13% vol.	20€
Greco di Tufo docg 2018	13% vol.	20€
Empatia Fiano di Avellino docg bio 2018	13% vol.	25€
Resilienza Beneventano Falanghina igt 2017	13,5% vol.	20€
Aletheia Greco di Tufo docg 2017	13% vol.	30€

VINI ROSATI

Fattoria la Rivolta

<i>Le mongolfiere a San Bruno</i> Aglianico del Taburno rosato docg 2017	14.5% vol.	20€
---	------------	-----

Borgodangelo

Irpinia Aglianico Rosato doc 2018	13.5% vol.	18€
-----------------------------------	------------	-----

Leone de Castris

<i>Five roses Salento igt 2018</i>	12% vol.	20€
------------------------------------	----------	-----

VINI ROSSI

Il Cancelliere

Gioviano Irpinia Aglianico doc 2016	14% vol.	18€
Nero né Taurasi docg 2012	15% vol.	35€

Salvatore Molettieri

Cinque Querce Irpinia Aglianico doc 2015	14% vol.	22€
Vigna Cinque Querce Taurasi docg 2011	14.5% vol.	48€

Cantine Antonio Caggiano

Tauri Irpinia Aglianico doc 2018	13.5%vol.	18€
Vigna Macchia dei Goti Taurasi docg 2012	14% vol.	45€

Villa Raiano

Costa Baiano Irpinia Campi Taurasini dop 2016	13%vol.	25€
---	---------	-----

Stefania Barbot

Ion Irpinia Campi Taurasini doc 2016	15.5% vol.	22€
--------------------------------------	------------	-----

Di Meo

Campania Aglianico igt 2016	13%vol.	18€
Vigna Olmo Taurasi Riserva docg 2010	13.5%vol.	45€





Az. Agr. Nativ <i>Blu Onice Irpinia Aglianico doc 2016</i>	14.5% vol.	20€
Donnachiara <i>Irpinia Aglianico doc 2017</i>	13.5% vol.	20€
Az. Vitivinicola Nardone <i>Vigne Palatelle Irpinia Aglianico doc 2017</i>	14.5%vol.	18€
Terredora Di Paolo <i>Corto di Giso Irpinia Aglianico doc 2015</i> <i>Il Principio Irpinia Aglianico doc 2013</i>	13%vol. 13%vol.	18€ 25€
Salvatore Martusciello <i>Ottouve Gragnano doc 2018</i>	11.5% vol.	18€
Gianni Masciarelli <i>Montepulciano d'Abruzzo doc 2017</i>	14%vol.	18€
Leone de Castris <i>Villa Santera Primitivo di Manduria doc 2017</i>	14.5%vol.	18€
Donnafugata <i>Floramundi Cerasuolo di Vittoria docg 2017</i> <i>Bell'Assai Vittoria frappato doc 2018</i>	13% vol. 12.5%vol.	25€ 25€
Cantine del Notaio <i>Il Repertorio Aglianico del Vulture doc 2015</i>	14% vol.	25€
Prunotto <i>Occhetti Langhe Nebbiolo doc 2016</i>	14%vol.	30€
Allegrini <i>Valpolicella Classico doc 2018</i>	13%vol.	25€
Terlan <i>Lagrain Alto Adige doc 2018</i> <i>Pinot noir Alto Adige doc 2017</i>	13.5% vol. 13.5%vol.	22€ 25€
Tenute Lunelli <i>Ziggurat Montefalco Rosso doc 2017</i>	14.5% vol.	20€
Ornellaia <i>Le Volte dell'Ornellaia Toscana igt 2017</i>	13.5% vol.	30€





DANIELE GOURMET
pizza & cucina
Viale Italia, 233 - 83100 Avellino
tel. (+39) 0825 33451

Giuseppe  Maglione
www.giuseppemaglione.it

