

Menù

KE VUÒ[®]

STARTER

BRUSCHETTE AL POMODORO 4 pz.

Pomodoro datterino, basilico, sale, olio EVO. 4€

BRUSCHETTE MISTE 4 pz.

Stracciata di bufala e lime, genovese, classica, carbonara. 6€

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Caciocavallo Podolico lucano, Auricchio Stravecchio Scorza Nera, caciottina alle noci di Sorrento, pecorino toscano stagionato paglia e fieno, olive verdi, pomodori secchi del Vesuvio, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, capocollo di Martina Franca, salame di maialino nero casertano, mortadella favola, miele di Acacia e composta all'arancia. 22€

FRITTI

PATATINE STICK 3,5€

CROCCHÈ CLASSICO

Patata di Avezzano, provola di Agerola affumicata, prezzemolo e pepe nero. 2€

FRITTATINA CLASSICA NAPOLETANA

Preparata secondo la classica tradizione popolare, con bucatini, prosciutto cotto di Praga, piselli, besciamella e parmigiano reggiano. 2,5€

FRITTATINA SPECIAL

Preparata seguendo la stagionalità dei prodotti e in base alla disponibilità di materie prime di qualità. 3,5€

ARANCINO AL LIMONE

Timballo di riso bianco dal sapore ricco e appetitoso con crema di limone, cuore di stracciata di bufala e zeste di limone. 3€

PATATINE KE VUÒ

Patate del Fucino a pasta gialla, tagliate a sfoglia per una cottura *very crunchy*. 4,5€

CROCCHÈ SPECIAL

Preparato seguendo la stagionalità dei prodotti e in base alla disponibilità di materie prime di qualità. 3€

FRITTATINA ALLA CARBONARA

Preparata con ingredienti popolari dal gusto intenso, composta da pasta asciutta, guanciale rosolato, uova, pecorino romano, sale e pepe. 3,5€

FIORE DI ZUCCA

Fiore di zuccina fritto e pastellato, ripieno di ricotta di bufala, salame napoletano e scamorza affumicata. 2,5€

FRITTI SENZA GLUTINE

ARANCINO AL LIMONE

Timballo di riso bianco dal sapore ricco e appetitoso con crema di limone, cuore di stracciata di bufala e zeste di limone. 4€

CROCCHÈ

Crocante panatura di colore dorato, arricchito da un'imbottitura di provola di Agerola affumicata, prezzemolo e pepe nero. 3€

FIORE DI ZUCCA

Fiore di zuccina fritto e pastellato, ripieno di ricotta di bufala, salame napoletano e scamorza affumicata. 3,5€

PIZZE

MARINARA

Pomodoro San Marzano, aglio di Voghera DOP, origano, olio Pregio EVO e basilico. 5€

BUFALINA

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP, olio Pregio EVO e basilico. 9€

VIP

Fior di latte di Agerola DOP, rucola selvatica, prosciutto crudo San Daniele, scaglie di Grana Padano DOP e olio Pregio EVO. 9€

BABY BIANCA... O ROSSA

Fior di latte di Agerola, wurstel e patatine. 6,5€

DIAVOLA

Fior di latte di Agerola, salame di Norcia, nduja piccante, olio Pregio EVO e basilico. 8,5€

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola DOP, olio Pregio EVO e basilico. 6€

KE VUÒ NEW

Cornicione ripieno di polpettine e ricotta di bufala DOP, ragù napoletano, provola di Agerola DOP, scaglie di Grana Padano DOP, olio Pregio EVO e basilico. 11€

CROCCHÈ

Provola di Agerola DOP, rose di prosciutto cotto di Praga, crocchè di patate, fior di panna, olio Pregio EVO e basilico. 8,5€

CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano, Funghi, prosciutto cotto, carciofini, salame, olive nere di Gaeta, fior di latte di bufala, olio Pregio EVO e basilico. 7,5€

MIMOSA

Fior di panna, prosciutto cotto di Praga, fior di latte di Agerola, mais, olio Pregio EVO e basilico. 7,5€

SPECIALI

MARINARA KE VUÒ

Pomodorini gialli di Battipaglia, pomodorini del piennolo del Vesuvio, acciughe di Cetara, olive nere di Gaeta, aglio di Voghera DOP, origano, olio Pregio EVO e basilico. 8,5€

PISTACCHIELLA

Crema di pistacchi di Bronte, provola di Agerola DOP, mortadella Favola, granella di pistacchi di Bronte, olio Pregio EVO e basilico. 11€

GIALLI E PROVOLA

Pomodorini gialli di Battipaglia, provola di Agerola DOP, pepe nero, olio Pregio EVO e basilico. 9€

TARALLUCCIA

Pesto di basilico, fior di latte di Agerola DOP, pomodorini semi dry del Vesuvio, sbriciolata di tarallo napoletano, olio Pregio EVO e basilico. 9,5€

LA BIONDA

Polpettine di manzo fritte, patate al forno, vellutata di noci, provola di Agerola, fonduta di formaggio, olio Pregio EVO e basilico. 9,5€

SERVIZIO E COPERTO 2€

ANCHE SENZA GLUTINE CON UN COSTO AGGIUNTIVO DI 2€

PIZZE

ORTOLANA 3.0

Vellutata di patate artigianale, fior di latte di Agerola, tenere polettine di melanzane, crema di zucchine home made, chips croccanti di zucca, basilico, olio Pregio EVO. 10€

ENTRECÔTE

Pesto di rucola home made, fior di latte di Agerola, fonduta artigianale di formaggio, tagliata di entrecôte argentina, scaglie di Grana Padano. 13€

LA PREGIATA

Fior di latte di Agerola, Blu di bufala, gocce di miele millefiori, in uscita culatello di zibello, noci, basilico, olio Pregio EVO. 12€

LA PUGLIESE

Fior di latte di Agerola, in uscita capocollo di Martina Franca, pomodorini gialli campani, burratina pugliese artigianale, chips di grana croccanti, basilico, olio Pregio EVO. 13€

NONNA MARIA

Provola di Agerola, scarola, alici di Cetara, olive nere di Gaeta, capperi di Salina, pinoli, basilico, olio Pregio EVO. 10€

LA DELICATA

Crema di zucchine home made, fior di latte di Agerola, in uscita rose di prosciutto cotto san Giovanni, chips croccanti di zucchine, scaglie di Provolone del Monaco D.O.P, basilico, olio Pregio EVO. 11€

LA CAMPANA

Tenera Focaccia con base a crudo di: alici di Cetara, mozzarella di bufala DOP, pomodorini confit, zeste di lime, spolverata di origano del Matese, basilico, olio pregio EVO. 12€

LA FIT

Realizzata con impasto integrale, fior di latte di Agerola, pesto di rucola home made, in uscita bresaola Ginestra, noci, scaglie di Grana Padano, olio Pregio EVO. 11,5€

LA TOSCANA

Crema di carciofi home made, finocchiona toscana, fior di latte di Agerola, fonduta artigianale di pecorino al pepe nero, basilico, olio Pregio EVO. 9€

RIPIENI

LA FRITTA NAPOLETANA

Ripieno fritto con ricotta di bufala DOP, provola di agerola, pepe nero e ciccioli napoletani. 8,5€

RIPIENO AL FORNO

Ripieno con fior di latte di Agerola, ricotta di bufala, pomodoro San Marzano, salame e pepe. 8,5€

SERVIZIO E COPERTO 2€

ANCHE SENZA GLUTINE CON UN COSTO AGGIUNTIVO DI 2€

PRIMI

GENOVESE

Ziti di semola rimacinata con sugo di cipolle di Montoro e carne di manzo cotta a bassa temperatura, Grana Padano stagionato DOP e trito di carote e sedano. 9€

SPAGHETTI ALLA NERANO

Spaghettoni quadrati di grano duro con zucchine nostrane e Provolone del Monaco DOP, con spolverata di Grana Padano. 10€

LA NOSTRA PROPOSTA

Preparata seguendo la stagionalità dei prodotti e in base alla disponibilità di materie prime di qualità. 9€

CARNE

BLACK ANGUS

Costata particolarmente pregiata e apprezzata per la sua succosità e morbidezza. 80€/KG

HAMBURGER

Hamburger di Fassona con tris di verdure grigliate (220g). 15€

TAGLIATA DI ENTRECÔTE ARGENTINA

con rucola selvatica, pomodorini, scaglie e aceto balsamico. 22€

FILETTO DI MANZO

Filetto di manzo italiano (280g). 20€

INSALATONE

POLLETTA

Insalata verde, julienne di pollo bio, verdure grigliate, scaglie di Grana Padano, rucola e stracciatella di bufala. 9€

KE VUÒ SALAD

Rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi, datterini rossi, mais e mozzarella di bufala 150 g. 10€

DOLCI

DOLCE DELLO CHEF 6€

DOLCE DELLO CHEF

Gluten Free 8€

BIBITE

NATÌA

Acqua Naturale 50 cl. 2€

COCA COLA

33 cl. 2,6€

COCA COLA ZERO

33 cl. 2,6€

FERRARELLE

Acqua gassata 50 cl. 2€

FANTA

33 cl. 2,6€

SPRITE

33 cl. 2,6€

BIRRE

BAYREUTHER HELL (5,3% vol)

Provenienza: Germania - Tipologia: Helles

Colore: Biondo Dorato - Profumo: Luppolo vellutato. 50 cl. 6€

RIEGELE AUGUSTUS (8% vol)

Provenienza: Baviera - Tipologia: Weizen Doppelbock

Colore: Ambrato - Profumo: Frutta matura. 50 cl. 7€

WARSTEINER (4,8% vol)

Provenienza: Germania - Tipologia: Pilsner

Colore: Dorato - Profumo: Fine e delicato. 50 cl. 5€

LAUTERBACHER NATUR WEIZEN (5,3% vol)

Provenienza: Germania - Tipologia: Weizen

Colore: Dorato torbido - Profumo: Frutta matura. 50 cl. 6,5€

LUPULUS BLONDE (8,5% vol)

Provenienza: Belgio - Tipologia: Triple

Colore: Biondo - Aroma: Profumi di luppolo. 33 cl. 6€

VINI ROSSI

AMARO NE DELLA VOLPI CELLA 2017

Zenato 75 cl. 95€

KAJANERO

75 cl. 18€

MOIO 57

75 cl. 20€

VOLPI CELLA RIPASSO

Zenato 75 cl. 45€

FALERNO

Villa Matilde 75 cl. 33€

PRIMITIVO DI MANDURIA

Papale 75 cl. 28€

CHIANTI PEPPOLI

Antinori 75 cl. 30€

VINI BIANCHI

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G

Mastroberardino 75 cl. 20€

FALANGHINA D.O.C

Mastroberardino 75 cl. 20€

GRECO DI TUFO D.O.C.G

Mastroberardino 75 cl. 20€

CHARDDONAY

Elena Whaltch 75 cl. 25€

BOLLICINE

FERRARI TRENTO DOC ROSÉ

75 cl. 39€

MOËT & CHANDON

75 cl. 65€

MARTINI ASTI DOLCE

75 cl. 20€

FERRARI BRUT

75 cl. 29€

DUBL FEUDI SAN GREGORIO

75 cl. 25€

AMARI

VECCHIO AMARO DEL CAPO 4€

UNICUM 4€

LIMONCELLO 3€

CREMA ALLA LIQUIRIZIA 3€

JAGERMEISTER 4€

ZEDDA PIRAS 4€

MELONCELLO 3€

GRAPPE

GRAPPA CHARDONNAY
di Franciacorta barricata. 4€

NARDINI GRAPPA BIANCA 4€

RUM

ZACAPA
23 Anni. 8€

FLOR DE CANA
12 Anni. 6€

WHISKY

TALISKER 8€

JACK DANIEL'S HONEY WHISKY
(al Miele) 6€

seguici su:



Corso Italia, 464
Quarto (NA)

081 876 0369

www.kevuo.it