

Menù

KE VUO'

STARTER

BRUSCHETTA

Pane tostato home-made con pomodoro detterino, aglio di Voghera, olio EVO, origano e basilico 4€

BUFALA E PARMA

Mozzarella di bufala Campana DOP, prosciutto crudo di Parma 24 mesi 12,5€

POLPETTINE

Tre polpettine di manzo leggermente piccanti fuse nel ragù napoletano con cialdina di pane tostato home-made 5,5€

IL TAGLIERE

Tagliere di salumi e formaggi con 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 e composta alla frutta 22,5€

PANE BAO

Due panini home-made cotti al vapore farciti con: straccetti di parmigiana di melanzane, fonduta di grana padano stagionato e basilico - peperoncini verdi saltati in padella con pomodorini Pachino e stracciata di bufala €8

FRITTI

CROCCHÈ CLASSICO

Panzarotto con patate di Avezzano, fior di latte di Agerola, sale e pepe 2€

FRITTATINA CLASSICA

Timballo di bucatini con macinato di bovino, piselli, fior di latte, besciamella e grana padano stagionato 2,5€

FRITTATINA SPECIAL

Timballo di pasta con doppia panatura al pane panko, guanciale casertano, carbocrema, besciamella e pecorino romano stagionato 3,5€

POLPETTE KE VUO'

Tre polpettine di manzo panate al tarallo Napoletano con fonduta di grana padano stagionato 5,5€

TRIS DI MONTANARE

Tre montanarine vari gusti: con salsa di cipolla ramata di Montoro e bocconcini di manzo, con ragù napoletano e grana padano stagionato, con crema di zucchine alla Nerano 7€

MOZZARELLA IN CARROZZA

Due medaglioni di mozzarella di bufala campana DOP dorati su crostone di pane farcita con crema al basilico e fonduta di grana 8€

PATATINE KE VUO'

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

CROCCHÈ SPECIAL

Panzarotto con patate di Avezzano, con doppia panatura Pringles, fior di latte di Agerola, farcito con stracciata di bufala, bacon croccante e riduzione al basilico 3,5€

SUPPLÌ

Cono di riso mantecato con ragù napoletano, macinato di bovino, piselli, fior di latte di Agerola e grana padano stagionato 2€

FIORE DI ZUCCA

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

POLLO CRUNCHY

Straccetti di petto di pollo con doppia panatura al pane panko, miele e salsa teriyaki 7€

PIZZE

MARINARA

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

MARGHERITA

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

BUFALINA

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

CROCCHÈ

Provola di Agerola DOP, fior di panna, rose di prosciutto cotto Gran Biscotto, panzarotto di patate sale e pepe, olio EVO e basilico. 8,5€

V.I.P

Fior di latte di Agerola DOP, rucola selvatica, prosciutto crudo di Parma, scaglie di Grana Padano stagionato e olio EVO. 9€

CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano, funghi trifolati, prosciutto cotto, carciofini, salame Napoli, olive nere di Gaeta, fior di latte di Agerola DOP, olio EVO e basilico. 7,5€

DIAVOLA

Fior di latte di Agerola DOP, schiacciata calabrese piccante, pomodoro San Marzano, olio EVO e basilico. 7,5€

CALZONE

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

CINQUE FORMAGGI

Fior di latte di Agerola DOP, formaggio erborinato Bergader, provola di Agerola DOP, fonduta di cheddar giallo e scaglie di Grana Padano stagionato. 10€

GIALLI E PROVOLA

Datterini gialli di Battipaglia saltati in padella, provola di Agerola DOP, pepe nero, olio EVO e basilico. 9€

KE VUÒ

Cornicione ripieno di polpettine e ricotta di bufala Campana DOP; al centro: ragù napoletano, provola di Agerola DOP, scaglie di grana padano stagionato, olio EVO e basilico. 11€

SERVIZIO E COPERTO 2€

ANCHE SENZA GLUTINE CON UN COSTO AGGIUNTIVO DI 2€

SPECIALI

MARINARA KE VUÒ

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

TARALLUCCIA

Fior di latte di Agerola, pesto di basilico, pomodorini semi-dry del Vesuvio, sbriciolata di tarallo napoletano, olio EVO e basilico 9,5€

STRACCIATELLA

Fior di latte di Agerola DOP e in uscita dal forno: mortadella FAVOLA, stracciata di bufala, zeste di limoni di Sorrento, basilico e olio EVO. 11€

LA BIONDA

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

LA DELICATA

Crema di zucchine home-made, fior di latte di Agerola DOP e in uscita dal forno: rose di prosciutto cotto Gran Biscotto, chips croccanti di zucchine, scaglie di Provolone del Monaco DOP, basilico e olio EVO. 11€

ORTOLANA 3.0 LIGHT

Crema di zucchine e in uscita dal forno: stracciata di bufala campana DOP, carote e melanzane alla griglia, olio EVO. 8,5€

LA DOLCE ARRABBIATA

Provola di Agerola DOP, patate al forno, cipolla di Tropea caramellata, fonduta piccante di nduja calabrese, pancetta croccante, basilico e olio EVO. 11€

COSTA D'AMALFI

Focaccia con: filetti di tonno di Cetara in olio d'oliva, datterini gialli di Battipaglia saltati in padella, mozzarella di bufala Campana DOP, olio EVO e basilico tutto a crudo. 14€

LE PIZZE FRITTE

CAMPI FLEGREI

Montanara frita e poi passata al forno con ragù napoletano, fior di latte di Agerola DOP e Grana Padano grattugiato. 7,5€

NAPOLETANA

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

SERVIZIO E COPERTO 2€

ANCHE SENZA GLUTINE CON UN COSTO AGGIUNTIVO DI 2€

i nostri
PANINI



Simmental **BURGER**

**BUN ARTIGIANALE CON HAMBURGER DI BOVINO RAZZA "SIMMENTAL"
BACON CROCCANTE, CHEDDAR-CHEESE, INSALATA ICEBERG,
POMODORO CUORE DI BUE E "SALSA KE VUO"*
CONTORNATO DA PATATINE FRESCHE A SFOGLIA**

13.50
EURO

i nostri
PANINI



Pork
BURGER

**BUN ARTIGIANALE CON HAMBURGER DI MAIALINO NERO CASERTANO,
CARBO-CREMA HOME MADE, "SALSA KE VUO", INSALATA ICEBERG,
PROVOLA DI AGEROLA DOP E CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA
CONTORNATO DA PATATINE FRESCHE A SFOGLIA**

12.50
EURO

LA PASTA

GENOVESE

Ziti di grano tenero trafilato al bronzo con salsa di cipolla ramata di Montoro, bocconcini di manzo cotti a bassa temperatura e grana padano stagionato. 11€

SPAGHETTO ALLA NERANO

Spaghettoni di grano tenero con zucchine, provolone del monaco e grana padano stagionato. 10€

SCARPARELLO

Mezze maniche di pasta fresca avvolti da una vellutata di pomodorini pachino, provola di Agerola e grana padano stagionato 9,5€

PRIMO DEL GIORNO

Chiedi al nostro personale di sala la proposta dello Chef di oggi.

LA CARNE

BLACK ANGUS AMERICANA

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

HAMBURGER

Hamburger di manzo razza "Simmental" (220gr) accompagnato da verdure grigliate e salsa barbecue 13€

TAGLIATA DI ENTRECÔTE ARGENTINA

Servita con rucola selvatica, pomodorini pachino, scaglie di grana padano stagionato e riduzione all'aceto balsamico di Modena 23,5€

FILETTO DI MANZO

Filetto di manzo italiano (300 gr) accompagnato da patate rustiche sale e rosmarino 22€

TAGLIATA DI POLLO

Tagliata di petto di pollo intero con rucola selvatica, pomodorini pachino e scaglie di grana padano stagionato 13€

INSALATONE

POLLETTA

Insalata verde, rucola selvatica, julienne di petto di pollo alla brace, verdure grigliate, mais e scaglie di grana padano stagionato 8,5€

TONNINA

Insalata verde, rucola selvatica, tonno all'olio d'oliva, olive verdi, tocchetti di mozzarella di bufala DOP, pomodorini pachino e scaglie di grana padano stagionato 8€

PROSCIUTTELLA

Insalata verde, tocchetti di mozzarella di bufala DOP, dadini di prosciutto crudo di Parma, radicchio trevigiano, pomodorini pachino e olive nere di Gaeta 9€

FRESCA

Fresella napoletana con dadolata di pomodorini datterini, insalata verde, origano, filetti di tonno di Cetara in olio d'oliva, acciughe del Mare Cantabrico, olive verdi e basilico 10,5€

E PER FINIRE...

CHEESECAKE

Cheesecake fredda al formaggio
con base di biscotto Digestive e guarnizione a scelta tra:
Nutella, crema al pistacchio artigianale,
coulis di frutti di bosco home-made. 6€

BUENO KE VUO'

Cialdina di biscotto croccante
con crema delicata al "bueno",
praline croccanti al caramello
e crumble di biscotto al cioccolato fondente. 6€

TIRAMISU'

Vasetto composto da biscotto Oro Saiwa,
crema al mascarpone, caffè
e gocce di cioccolato fondente. 6€

PAN DI STELLE

Crumble di biscotto pan di stelle fatto in casa,
con crema al mascarpone, nutella, cacao
e granella di nocciole. 6€

LOTUS

Tartelletta di pasta frolla
ripiena con spirale di cremoso
al biscotto "Lotus", crumble croccante alle nocciole 6€

BIBITE

ACQUA MINERALE NATURALE

50 cl. 2€

ACQUA MINERALE GASSATA

50 cl. 2€

COCA COLA

33 cl. 2,9€

FANTA

33 cl. 2,9€

COCA COLA ZERO

33 cl. 2,9€

SPRITE

33 cl. 2,9€

BIRRE

ALLA SPINA

THERESIANER LAGER

Birra artigianale italiana leggera,
con sentore di cereali e crosta di pane 4,8% Vol.

20cl 3€

40cl 5€

THERESIANER VIENNA

Birra artigianale italiana doppio malto,
con sentore di caramello e frutta secca 5,3% Vol.

20cl 3,5€

40cl 6€

IN BOTTIGLIA

BAYREUTHER HELL

Birra artigianale tedesca a bassa fermentazione,
con sentori di malto e cereali 4,9% Vol. 50cl 6€

RIEGELE AUGUSTUS

Birra artigianale bavarese doppio malto
con sentori di banana e caramello 8% Vol. 50cl 7€

LAUTERBACHER WEISSE

Birra di frumento artigianale tedesca,
con colore torbido e sentori
di frutta matura 5,3% Vol. 50cl 6,5€

BOLLICINE

FERRARI TRENTO DOC ROSÉ

75 cl. 40€

FERRARI BRUT

75 cl. 30€

MOËT & CHANDON

75 cl. 65€

PROSECCO SUPERIORS VALDOBBIADENE BRUT DOCG

75 cl. 20€

SANT'ORSOLA ASTI DOLCE DOCG

75 cl. 20€

MARGEOT EXTRA DRY

75 cl. 25€

LA CARTA DEI VINI

BIANCHI

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G. Cantine Mastroberardino 0,75cl: Colore giallo paglierino, profumo delicato, con sentori di frutta fresca, mandorla, nocciola, fiori bianchi, agrumi, erbe aromatiche e fiori appassiti; sapore delicato, corposo, con evidenti note floreali 12,5% Vol. 20€

GRECO DI TUFO D.O.C.G. Cantine Mastroberardino 0,75cl: Colore giallo paglierino, sentori fruttati intensi e complessi, di agrumi, pesca, ananas, albicocca e lime. Sapore fresco, molto minerale, strutturato ed elegante con un dominante retrogusto di cedro 12,5% Vol. 20€

FALANGHINA D.O.C. Cantine Mastroberardino 0,75cl: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, frutti tropicali, pesca, banana e fiori bianchi. Sapore di grande freschezza e persistenza, con piacevole retrogusto di frutti tropicali. 12,5% Vol. 18€

FALANGHINA ARTEMIDE D.O.C. Cantine Castel Belvedere 0,75cl: Vino dal colore giallo paglierino con riflessi tendente al verde, all'olfatto si presenta fruttato con sentori di frutti gialli e maturi e sentori di camomilla, gusto fresco ed equilibrato. 12,5% Vol. 18€

ROSSI

FALERNO DEL MASSICO D.O.P. Cantine Villa Matilde 0,75cl: Vino dal colore rosso profondo ottenuto da uve di Aglianico e Piediroso, ha un profumo intenso e complesso di viola, frutti neri, ciliegia, more e lamponi, sapore pieno, elegante e armonico. 14% Vol. 32€

MOIO 57 PRIMITIVO D.O.C. Cantine Moio 0,75cl: Prodotto da uve primitivo con lunghe macerazioni e affinamento in botti di rovere; alla vista si presenta con colore rosso rubino scuro, con profumo fruttato, sentori di spezie e liquirizia. 14,5% Vol. 22€

RIPASSA VALPOLICELLA Superiore 2019 Cantine Zenato 0,75cl: Il ripassa di Zenato è un valpolicella prodotto con la tecnica del "Ripasso" su vinacce dell'Amarone da uve Corvina, Rondinella e Oseleta; corposo e intenso, si apre con un bouquet di frutti rossi e nuance ammandorlate 14% Vol. 45€

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. 2022 Cantine Pèppoli 0,75cl: Chianti ottenuto da uve Sangiovese, e in piccola parte Merlot e Syrah, affinato in botti di rovere di Slavonia, si presenta di colore rosso rubino, con sentore di frutti rossi, vaniglia e cacao; strutturato e con tannini morbidi. 13,5% Vol. 30€

KAJANERO I.G.T. Cantine Vestini Campagnano 0,75cl: Kajanero è ottenuto da due vitigni autoctoni della provincia di Caserta: Pallagrello rosso e Casavecchia, dal colore vivace e dagli aromi decisi in quanto matura in botti di rovere 12,5% Vol. 18€

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P. Cantine Varvaglione 0,75cl: Dai vigneti soleggiate della Puglia nasce questo vino accuratamente lavorato dal colore bordeaux, con aromi tipici del primitivo, frutti rossi maturi e note speziate, abbinati ad un pizzico di cannella e liquirizia 14% Vol. 28€

GRAGNANO Penisola Sorrentina D.O.P. Cantine Astroni 0,75cl: ottenuto dall'unificazione di differenti tipologie di uve coltivate nella penisola Sorrentina; si presenta dal colore rosso rubino, con profumo vinoso e campestre, frizzantino con spuma evanescente, leggermente abboccato. 11,5% Vol. 18€

DIONISO IGP Cantine Castel Belvedere 0,75cl: Sulle colline soleggiate di Sessa Aurunca, dall'unione di due vitigni Campani, Piediroso e Aglianico, nasce il Dioniso; un vino dal colore rosso rubino impenetrabili, al naso si presenta molto intenso con sentori di confettura di ciliegie, spezie dolci e cacao 15,7% Vol. 35€

AMARI E DIGESTIVI

VECCHIO AMARO DEL CAPO 3€

UNICUM 3€

LIMONCELLO 3€

CREMA ALLA LIQUIRIZIA 3€

CREMA AL LIMONE 3€

JEFFERSON 6,5€

JAGERMEISTER 3€

MIRTO ZEDDA PIRAS 3€

MELONCELLO 3€

CREMA AL MELONE 3€

AMARA 3€

DISTILLATI

ZACAPA

23 Anni. 8€

FLOR DE CANA

12 Anni. 6,5€

EL DORADO

12 Anni. 6,5€

FLOR DE CANA

12 Anni. 6,5€

JACK DANIEL'S APPLE WHISKY

(alla Mela) 6€

JACK DANIEL'S HONEY WHISKY

(al Miele) 6€

TALISKER STORM 8,5€

VODKA BELVEDERE 6,5€

GRAPPA NONINO BIANCA 4€

GRAPPA NONINO BARRIQUE 6,5€

seguici su:



Corso Italia, 464
Quarto (NA)

081 876 0369

www.kevuo.it