

Carte *Été 2025*



GUSTO E CUCINA

autentica golosità

La Campania



La Campanie a des traditions culinaires connues dans le monde entier. Que ce soit la cuisine paysanne de l'arrière-pays ou la cuisine plus chic proche des côtes, la gastronomie de la Campanie offre des saveurs extraordinaires à ceux qui ont la chance de la déguster un jour.

Entre les pizza, les frittatas, les sfogliatelle, les babà napoletano ou encore le café, vous réussirez à vous frayer un chemin pour découvrir que la cuisine campanienne n'est pas seulement une vitrine délicieuse, mais aussi des façons de vivre et de s'alimenter aussi généreusement que patriotiquement.

Riche en graisses et en glucides, ses mets sont ancrés dans le plaisir... et même si nous approchons la saison des maillots de bain, nous nous en régalerons sans modération !

Les principales spécialités

- **Légumes et herbes** : tomates, navet, ail, piments, aubergines, artichaut, poivrons, oignons, truffes, champignons
- **Céréales et légumineuses** : haricots blancs, pois chiches, maracucciata (la polenta du sud !)
- **Fruits et fruits secs** : citrons, agrumes de toute sorte, pommes, abricot, cerises, pêche, figues, noix, noisettes, châtaignes
- **Fromages** : mozzarella di bufala, ricotta di bufala, scamorza, provola fumée, caciocavallo, provolone, pecorino “le Carmasciano” et “le Bagnolese”
- **Viande** : lapin, mouton, agneau, porc noir, buffle
- **Poissons** : anchois, morue, moules, palourdes, crevettes, sardines,



GUSTO E CUCINA
autentica golosità

Menù

Chaque menù est à partager entre les différents convives.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (50 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,95 €/km) ou en prestation de chef à domicile
(voir détails des menus dans les pages suivantes)

Verde _____ *à partir de 28 €/personne*

Exclusivement végétarien

Entrée + Plat + Dessert

Di stagione _____ *à partir de 29 €/personne*

Menu de la saison

Entrée + Plat + Dessert

Molto buono _____ *à partir de 34€/personne*

Menu à la viande

Entrée + Plat + Dessert

Buonissimo _____ *à partir de 45 €/personne*

Menu au poisson ou viande plus noble

Entrée + Plat + Dessert



GUSTO E CUCINA
autentica golosità

Menù Verde

28€/personne en livraison

+ livraison (0,95€/km)

*Entrée à partager**

Peperoni imbottiti alla napoletana

Poivrons farcis à la napolitaine

o

Risotto ai peperoni

Risotto aux poivrons et à l'ail

Plat à partager

Parmigiana di melanzane

Millefeuille d'aubergine à la sauce tomate e scamorza

Dessert à partager

Zeppole di San Giuseppe

Pâtisserie traditionnelle à la crème coiffée d'une cerise amarena

ou

Dessert au choix + 3€

** Si moins de 4 personnes : le plat doit être choisi en harmonie avec le menù choisi pour le reste des convives.*



GUSTO E CUCINA
autentica golosità

Menù Di stagione

29€/personne en livraison

+ livraison (0,95€/km)

Entrée à partager

Peperoni imbottiti alla napoletana

Poivrons farcis à la napolitaine

o

Risotto ai peperoni

Risotto aux poivrons et à l'ail

Plat à partager

Polpette al pomodoro e polenta cremosa

Boulettes de viande de porc à la sauce tomate accompagnées de polenta

Dessert à partager

Zeppole di San Giuseppe

Pâtisserie traditionnelle à la crème coiffée d'une cerise amarena

ou

Dessert au choix + 3€

Chaque menù est à partager entre les différents convives.

A partir de 8 personnes, il est possible de conjuguer un second menù pour au moins 4 personnes.

Seul le menù VERDE peut venir compléter à l'unité une commande pour les personnes souhaitant manger la version végétarienne du (des) menù partagé(s).



GUSTO E CUCINA

autentica golosità

Menù Molto Buono

34€/personne en livraison

+ livraison (0,95€/km)

Entrée à partager

Peperoni imbottiti alla napoletana

Poivrons farcis à la napolitaine

o

Risotto ai peperoni

Risotto aux poivrons et à l'ail

Plat à partager

Pollo all'ischitana e polenta cremosa

Hauts de cuisse de poulet jaune à la mode d'Ischia accompagnées de polenta

Dessert à partager

Zeppole di San Giuseppe

Pâtisserie traditionnelle à la crème coiffée d'une cerise amarena

ou

Dessert au choix + 3€

Chaque menù est à partager entre les différents convives.

A partir de 8 personnes, il est possible de conjuguer un second menù pour au moins 4 personnes.

Seul le menù VERDE peut venir compléter à l'unité une commande pour les personnes souhaitant manger la version végétarienne du (des) menù partagé(s).



Menù Buonissimo

45€/personne en livraison

+ livraison (0,95€/km)

Entrée à partager

Peperoni imbottiti alla napoletana

Poivrons farcis à la napolitaine

ou

Risotto ai peperoni

Risotto aux poivrons et à l'ail

Plat à partager

Triglie al cartoccio e frittelle polenta

Rougets au four et en papillote accompagnée de ses galettes de polenta

Dessert à partager

Zeppole di San Giuseppe

Pâtisserie traditionnelle à la crème coiffée d'une cerise amarena

ou

Dessert au choix + 3€

Chaque menù est à partager entre les différents convives.

A partir de 8 personnes, il est possible de conjuguer un second menù pour au moins 4 personnes.

Seul le menù VERDE peut venir compléter à l'unité une commande pour les personnes souhaitant manger la version végétarienne du (des) menù partagé(s).



Antipasti à partager

Les apéritifs dînatoires peuvent être commandés **à partir de deux personnes**. Ils sont réalisés en fonction des produits de saison et peut évoluer au fur et à mesure de l'année en fonction des disponibilités de certains produits.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (50 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,95 €/km)

Arancini Verdi di stagione ————— 16 €/personne

Végétarien

3 types différents et exclusivement végétariens

Arancini di stagione ————— 19 €/personne

3 types différents

Antipasti Verdi di stagione ————— 17,50 €/personne

Végétarien

4 types d'antipasti salés végétariens à partager (environ une dizaine de pièces)

Antipasti di stagione ————— 19,50 €/personne

4 types d'antipasti salés à partager (environ une dizaine de pièces)

Antipasti verdi à l'unité ————— 1,95 €/unité

Antipasti salés végétarien

Antipasti à l'unité ————— 2,25 €/unité

Antipasti salés

Pain au levain fait maison ————— 6,50 €/kg



GUSTO E CUCINA
autentica golosità

Primi à partager

Les primi peuvent être commandés **à partir de deux personnes.**

Tout est réalisé en fonction des produits de saison et peut évoluer au fur et à mesure de l'année en fonction des disponibilités de certains produits.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (50 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,95 €/km)

Insalata di melanzane alla menta ————— **12 €/personne**

Végétarien

Salade d'aubergines à la menthe

Peperoni imbottiti alla napoletana ————— **13 €/personne**

★ ***Primo di stagione***

Végétarien

Poivrons farcis à la napolitaine

Risotto di stagione ————— **14 €/personne**

Végétarien

Risotto aux poivrons et à l'ail

Polpo alla luciana e polenta ————— **36 €/personne**

(minimum 4 personnes)

Poulpe à la tomate accompagnées de polenta crémeuse

Lasagne alla bolognese o ai tre formaggi ————— **16,50 €/personne**

Lasagnes à la Bolognaise ou aux trois fromages à ma façon

Pain au levain fait maison ————— **6,50 €/kg**



GUSTO E CUCINA
autentica golosità

Secondi à partager

Les secondi peuvent être commandés **à partir de deux personnes.**

Tout est réalisé en fonction des produits de saison et peut évoluer au fur et à mesure de l'année en fonction des disponibilités de certains produits.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (50 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,95 €/km)

Parmigiana di Melanzane _____ **15 €/personne**

Végétarien

Millefeuille d'aubergine à la scamorza et à la sauce tomate

Polpette al pomodoro _____ **16 €/personne**

★ ***Secondo di stagione***

Boulettes de viande de porc à la sauce tomate
accompagnées de polenta crémeuse

Pollo all'ischitana e polenta _____ **21 €/personne**

(minimum 4 personnes)

Hauts de cuisse de poulet jaune à la mode d'Ischia
accompagnée de polenta crémeuse

Triglie al cartoccio e frittelle polenta _____ **28€/personne**

Rougets au four et en papillote accompagnée de ses
galettes de polenta

Pain au levain fait maison _____ **6,50 €/kg**



GUSTO E CUCINA
autentica golosità

Dolci à partager

Les dolci peuvent être commandés **à partir de deux personnes.**

Tout est réalisé en fonction des produits de saison et peut évoluer au fur et à mesure de l'année en fonction des disponibilités de certains produits.

Commande minimum 4 jours à l'avance, livraison en liaison froide (50 € de commande minimum) et tarification en fonction de la distance de Menucourt (0,95 €/km)

Crostata di stagione _____ **5 €/personne**

Tarte sablée fourrée aux fruits de saison ou au chocolat

Torta meringata al limone _____ **6 €/personne**

Tarte au citron meringuée

Riso al latte _____ **6 €/personne**

Riz au lait

Tiramisù _____ **8,50 €/personne**

Spécialité italienne au café par excellence !

Zeppole di San Giuseppe _____ **8 €/personne**

★ ***Dolce di stagione***

Pâtisserie traditionnelle à la crème coiffée d'une cerise amarena

Panna cotta e frutta fresca _____ **8,5 €/personne**

Panna cotta et fruits de saison

Cannoli siciliani _____ **9,50 €/personne**

(minimum 4 personnes)

Spécialité sicilienne à succès, incontournable et souvent... introuvable !

***Mousse alla gianduja, olio
d'oliva e fior di sale*** _____ **8,50 €/personne**

Mousse de gianduja, huile d'olive et fleur de sel

Babà napoletano _____ **8,5 €/personne**

(minimum 2 personnes)

Babà napolitain au rhum et écorces d'agrumes



GUSTO E CUCINA
autentica golosità

Liste des allergènes

<i>Cozze ripiene</i>	Crustacés et produits à base de crustacés Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
<i>Crocchè</i>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait
<i>Frittata di cipole</i>	Lait et produits à base de lait Œufs et produits à base d'œufs
<i>Taralli sugna e pepe</i>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Fruits à coques et produits à base de ces fruits
<i>Peperoni imbottiti alla napoletana</i>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Poissons et produits à base de poissons
<i>Polpo alla luciana e polenta</i>	Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
<i>Risotto ai peperoni</i>	Lait et produits à base de lait
<i>Lasagne alla bolognese</i>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céleri et produits à base de céleri
<i>Lasagne ai tre formaggi</i>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait
<i>Pollo all'ischitana</i>	Céleri et produits à base de céleri Fruits à coques et produits à base de ces fruits Lait et produits à base de lait
<i>Polpette al pomodoro e pasta fresca</i>	Céleri et produits à base de céleri Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
<i>Triglie al cartoccio e polenta cremosa</i>	Poissons et produits à base de poissons Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Lait et produits à base de lait
<i>Zeppole di San Giuseppe</i>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait
<i>Cannoli siciliani</i>	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Fruits à coques et produits à base de ces fruits
<i>Crostata di stagione</i>	Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
<i>Torta meringata al limone</i>	Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
<i>Riso al latte</i>	Lait et produits à base de lait
<i>Tiramisù</i>	Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
<i>Panna cotta e frutta fresca</i>	Lait et produits à base de lait
<i>Mousse alla gianduja olio d'oliva e fior di sale</i>	Fruits à coques et produits à base de ces fruits Lait et produits à base de lait Œufs et produits à base d'œufs
<i>Babà napoletano</i>	Œufs et produits à base d'œufs Lait et produits à base de lait Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales

