

*The show  
meat go on!!*

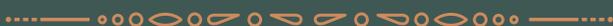


**CHIANCHERIA**

..... ◦◦◦◦ *Gourmet* ◦◦◦◦ .....

**VAIRANO (CE)**

**MENU**



Chiancheria Gourmet

Via Lazio, 2, Vairano Scalo (CE) - Tel: +39 0823 643040  
caserta@chiancheria.it

  [chiancheria.it](https://www.chiancheria.it)

**VAIRANO (CE) ◦ ROMA ◦ NAPOLI**

## SFIZI E ANTIPASTI

**POLPETTE E PATATINE FRITTE\***



€ 7.00



**POLPETTE PATATINE FRITTE\* E FONDUTA**



€ 10.00

**PATATINE CHIPS\***

€ 5.00



**MISTO FRITTO**



€ 8.00

**ANELLI DI POLLO**



serviti con patatine fritte\*

€ 8.00

**STRACCETTI DI POLLO**



serviti con patatine fritte\*

€ 10.00

\* Esclusivamente

**Lamb Weston**  
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES



# *Porkamiseria*



## **PORKAMISERIA**

Pulled pork cotto a bassa temperatura per 18 ore, provola affumicata dell'alto casertano, patate al forno a spicchi in olio E.V.O. e rosmarino, croccante di pancetta di suino al pepe



€ 12.00

# I PANINI DEL CHIANCHIERE

## NONNA GIANNINA

Hamburger da 180g di vitello di Fattoria Carpineto, provola affumicata dell'alto casertano, parmigiana di melanzane con Grana Padano DOP

€ 10.00

## FATTORE

Hamburger da 180g di vitello marchigiano di Fattoria Carpineto, provola in carrozza, stracciata di bufala campana, melanzane a funghetto e pesto di basilico

€ 12.00

## SAPORITO

con pane ai multicereali

Straccetti di maiale, crema di carciofi, scaglie di parmigiano e provola affumicata "Latteria Gargiulo"

€ 10.00



## VERACE

Con baguette

Roast-beef di vitello cotto a bassa temperatura, stracciata di bufala campana, rucola e pomodorini

€ 9.00

## TONNARO

Tonno bianco del Mediterraneo in olio, stracciata di bufala campana, datterino giallo e rucola

€ 11.00

## 3P

Panino multicereali con porchetta homemade, provola affumicata "Latteria Gargiulo" e peperone spadellato

€ 9.00

## NAPOLETANO

Hamburger di maiale da 180g di Fattoria Carpineto tagliato a punta di coltello, fonduta di pecorino, peperone spadellato e provola affumicata

€ 10.00

## GREEN BURGER

Pane homemade ai grani antichi e trebbie, straccetti di vitello marchigiano, ricotta aromatizzata con acqua di pomodoro e origano di montagna, olive nere caiazzane , croccante di gambetto di rucola

€ 8.00

## PROTAGONISTA DEL MESE (Per gli allergeni chiedere info al tavolo)

Fantasia dello chef con prodotti di stagione

€ 12.00



## RUSTICO

con pane ai multicereali

Brasato di maiale marinato e scottato alla griglia, provola affumicata di "Latteria Gargiulo", cipollina caramellata e uovo all'occhio di bue

€ 10.00

(Se sceglierai questo piatto 3.00 € saranno devoluti a sostegno del progetto "Il Gusto della Vita" del Centro Clinico Nemo Gemelli/Monaldi)



*Crudele*

## **CRUDELE**

Tartare di vitello delle nostre fattorie, burro aromatizzato agli agrumi homemade, rucola selvatica e alici di Menaica 🌀

La carne dei nostri allevamenti “in purezza”  
nella sua espressione massima.

Per intenditori



€ 12.00

## I PANINI DEL CHIANCHIERE

### PROVA DI FORZA

Hamburger da 180g di vitello di Fattoria Carpineto, stracciata di bufala, spinaci al parmigiano, uovo all'occhio di bue e speck croccante

€ 12.00



### SLOW FISH

Realizzato per SlowFish Genova 2023

Ciabattina di farina ai grani antichi con Roastbeef di Vitello delle nostre Fattorie, maionese di Lupino Gigante di Vairano , Tonno del Mediterraneo, carpaccio di cetriolo, Alici di Menaica , Peschiole di Teano, Olive caiazzane , Sale integrale di Trapani , olio E.V.O. di Marinese 

€ 12.00

### LASCIATI PREGARE

Hamburger da 180g di vitello di Fattoria Carpineto, zucchine croccanti, provola, nocciole tostate, caciocavallo irpino

€ 12.00



### DON GENNARO

Hamburger di vitello di Fattoria Carpineto da 180g, con provola fresca dell'alto casertano e friarielli napoletani

€ 10.00

Disponibili anche **Gluten-free**



*Don Gennaro*



## LA GRIGLIA



### ARROSTICINI DI VITELLONE

serviti con patatine fritte\*

Arrosticini di vitellone homemade alla griglia con lardo di suino pancettato 7 strati

€ 10.00

### HAMBURGER (AL PIATTO)

Hamburger da 180g di vitello di Fattoria Carpineto con contorno a scelta

€ 7.00

### BISTECCA DI VITELLO

con contorno di stagione

Selezione di costati Fattoria Carpineto

€ 55.00 al kg

### TAGLIATA DI VITELLO (da 300g)

con contorno di stagione

Reale di vitello Selezione Fattoria Carpineto

€ 25.00

### BOMBETTE PUGLIESI

servite con patatine fritte\*



Bombette di suino beneventano ripiene di Mortadella Bologna IGP, provolone e spianata piccante

€ 8.00



### LA GRIGLIATA DEL CHIANCHIERE

servita con patatine fritte\*



Salsiccia di suino beneventano, Brasato di maiale, Bombette homemade di suino beneventano, Arrosticini di Vitello delle nostre fattorie

€ 16.00

### ARROSTICINI DI MAIALE

serviti con patatine fritte\*

Realizzati con capicollo di suino beneventano

€ 10.00

### BRASATO DI MAIALE (AL PIATTO)

serviti con patatine fritte\*

Locena di maiale beneventano marinata e scottata alla griglia

€ 10.00



## IL LEGGENDARIO



### CHIANCAMBURGER

L'hamburger come non lo avete mai assaggiato.

Occhio...! Crea dipendenza.

Selezione scelta di tre tagli con tre consistenze diverse, battuti al coltello e massaggiati a mano con Acqua Ferrarelle e fior di sale

**DI VITELLO**

€ 10.00

**DI BISONTE**

€ 25.00

**DI BUFALO**

€ 10.00

Con contorno di stagione.



“L'ESPRESSIONE PIÙ IMMEDIATA  
DI RICERCA, LAVORO E PASSIONE”

“LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI  
DI DIVERSI TAGLI È FRUTTO  
DELLA NOSTRA PASSIONE PER LA MATERIA”

## I TAGLIERI



### DEGUSTAZIONE DI SALUMI DAL BANCO

Affettati al momento

Degustazione dei 4 migliori salumi selezionati on the road dal Team del Gruppo Le Due Torri

(Per 2 persone)

€ 15.00

### DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DAL BANCO

Tagliati al momento

Degustazione dei 4 migliori formaggi selezionati on the road dal Team del Gruppo Le Due Torri

(Per 2 persone)

€ 15.00

### DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DAL BANCO

Tagliati al momento

Degustazione dei 4 migliori salumi e formaggi selezionati on the road dal Team del Gruppo Le Due Torri

(Per 2 persone)

€ 20.00

## INSALATE

### CHICKEN SALAD

Insalata mista con filetti di petto di pollo bio, pomodorini, misticanza e rucola selvatica

€ 12.00

### INSALATA DELL'ORTO

Insalata mista con Tonno del mediterraneo, pomodorini, misticanza e rucola selvatica

€ 10.00

## I DOLCI

### BABÀ E CREMA AL LIMONCELLO

Al barattolo

€ 6.00

### CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

€ 6.00

### CHEESECAKE AL PISTACCHIO

€ 6.00

### TIRAMISÙ

Al barattolo

€ 6.00

## BEVANDE

### NATIA/FERRARELLE

0,5 CL € 1.00

### COCA COLA SPINA

0,33 L € 3.00

### COCA COLA/COCA COLA ZERO/ FANTA

0,33 L € 3.00

### VINI ROSSI AL CALICE

Aglianico Fattoria Pagano  
Falerno Gaurasi Fattoria Pagano  
Piedirosso Fattoria Pagano

€ 4.00

### VINI BIANCHI AL CALICE

Falaghina Fattoria Pagano  
Fiano Avellino Fattoria Pagano  
Fabula Fattoria Pagano

€ 4.00

### BOLLICINE AL CALICE

Degage Extra Dry

€ 4.00

## BIRRE ALLA SPINA

### FLENSBURGER PILSNER

0,33 L € 4.00      0,5 L € 6.00

### K RED KARMA

0,33 L € 5.00      0,5 L € 6.00

### CARMINIA IPA

0,33 L € 5.00      0,5 L € 6.00



Servizio e coperto  
€ 1.00

# GLI ALLERGENI



## Glutine

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati



## Crostacei e derivati

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili



## Uova e derivati

Tutti i prodotti composti con uova, anche in minima parte. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme, etc.



## Pesce e derivati

Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali



## Arachidi e derivati

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi siano anche in piccole dosi



## Soia

Latte, tofu, spaghetti, etc.



## Latticini

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui si usi il latte



## Frutta a guscio e derivati

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci, noci pecan del Brasile e del Queensland, pistacchi



## Sedano e derivati

Presente in pezzi e all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



## Senape e derivati

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



## Sesamo e derivati

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine



## Solfiti

Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta



## Lupini e derivati

Presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine



## Molluschi e derivati

Seppia, calamaro, polpo, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, ostrica, patella, tartufo di mare, vongola, etc.

**Ricordati di segnalare eventuali intolleranze**



La carne, nella sua migliore espressione.



I preferiti dallo Chef, ma anche da voi.



Presidio Slow Food



GRUPPO LE DUE TORRI  
per l'economia circolare

Questo menu è stato realizzato con la supervisione attenta ed esperta dello chef executive del Gruppo Le Due Torri, Giuseppe Auricchio.

Grazie alla sua esperienza e alla sua condivisione dei valori del nostro gruppo, come l'economia circolare, il rispetto per la qualità della materia prima, la sostenibilità, la valorizzazione del territorio, Auricchio ha curato ogni dettaglio di questo e di tutti i menù dei ristoranti del Gruppo Le Due Torri, per garantire un'esperienza gastronomica straordinaria che vada oltre il semplice assaggio.



Questo ristorante, così come tutto il gruppo "Le Due Torri", sostiene il progetto "Il Gusto della Vita" del Centro Clinico Nemo Gemelli/Monaldi

L'obiettivo è supportare il percorso di cura e riabilitazione dei pazienti con figure dedicate per la gestione dell'alimentazione grazie all'acquisto di ausili ed elettromedicali importanti per diagnosi e assistenza.