

NAPOLI

CHI
ANC
HER
PA



COS'È CHE LE RENDE COSÌ STRAORDINARIE?

L'impasto perfetto?
La lievitazione paziente?
O forse le farciture irresistibili?

È questo mix di sapori e ricordi che le rende così speciali.
Un'esperienza unica.

MONTANARETTE

PIZZETTE FRITTE TIPICHE DELLA TRADIZIONE
PARTENOPEA LIEVITATE 12 ORE

2pz. con salsa di pomodoro nostrano e stracciata di bufala
campana DOP



oppure

2pz. con genovese napoletana



€ 6.00





NUGGETS DI POLLO PAESANO



Solo petto di vero pollo italiano lavorato a mano,
Servite con patatine, una panatura extra-crunchy dorata
che ti sorprenderà.

€ 5.00





PER INIZIARE



€8.00

PATA CRISPY



Patatine fritte* con salsiccia beneventana sbriciolata e fonduta di caciocavallo irpino



€9.00

BAO DI CHIANCHERIA 2 PEZZI



Bao di farina di grano, cotti al vapore con tartare di vitello Marchigiano al naturale *oppure* con pulled pork artigianale

€10.00

POLLETTO CROCCANTE

SERVITO CON SALSE HOMEMADE



Straccetti di pollo bio croccanti con panatura al lime *oppure* al bacon



€8.00

GODURIA 4 PEZZI



Pan Bauletto con caciocavallo irpino impiccato

€8.00

MELANZANA POP



Sformatino di parmigiana di melanzane con provola affumicata dell'alto Casertano, basilico e scaglie di grana.

€8.00

COCOTTE DI POLPETTE RÒ CHIANCHIER

4 PEZZI



Polpette di vitello delle nostre fattorie al ragù della nonna

TAGLIERI

€25.00

DEGUSTAZIONE 4 SALUMI

PER DUE PERSONE



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

€25.00

DEGUSTAZIONE 4 FORMAGGI

PER DUE PERSONE



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

IL NOSTRO
PRIMO PIATTO
PREFERITO

GENOVESE

La Genovese è il nostro primo piatto preferito perché è un'autentica espressione di amore e passione per la nostra carne.

Ogni boccone racchiude storie ed emozioni, accompagnate da qualche lacrima di felicità.



CHIANCHERIA MEAT & B VAIRANO • ROMA

I PRIMI PIATTI

€12.00 LA GENOVESE DELL'ALLEANZA



Ziti di Gragnano IGP, Vitello Marchigiano, Cipolla di Vatolla, Cipolla di Alife, Cipolla di Airola, Sedano di Gesualdo, Antico Pomodoro di Napoli, Grana Padano DOP, Olio extra vergine "Erede"



*Soggetta a disponibilità dei prodotti Slow Food

€11.00 PASTA E PATATE & STO!

Pasta mista di Gragnano con patate, provola fresca dell'alto casertano, pancetta, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP e pepe





WRAP

Wrap con hamburger di marchigiana,
cheddar fuso, insalata fresca e speck croccante

€ 5.00





I PANINI DEL CHIANCHIERE

€12.00 NONNA GIANNINA



Hamburger di vitello 180g delle nostre fattorie, provola affumicata dell'alto casertano, parmigiana di melanzane con Grana Padano DOP e pesto di basilico



€12.00 SICILIANO

Hamburger di vitello 180g delle nostre fattorie, mozzarella di bufala campana DOP, melanzane a funghetto e pesto di basilico homemade



€12.00 PROTAGONISTA DEL MESE

Fantasia dello chef con prodotti di stagione



€12.50 PORKIAMO CON PANE AI 5 CEREALI

Millefoglie di porchetta di suino beneventano homemade, patate al forno, provola affumicata dell'alto casertano e salsa home made lime e rosmarino



€12.50 IMPERATORE

Hamburger di vitello 180g delle nostre fattorie, con provola affumicata dell'alto casertano, bacon croccante e patate al forno con olio EVO



€10.00 JUMBO

Hamburger di vitello 180g delle nostre fattorie, provola dell'alto casertano e patatine fritte* con buccia





NERANO

Hamburger di vitello 180g delle nostre fattorie,
con crema di zucchine alla menta, formaggio Grottone e
chips di zucchine

€ 13.00





ITALIANO

Hamburger di vitello 180g delle nostre fattorie,
radicchio trevigiano in salsa agrodolce,
stracciatella di Bufala e speck croccante

€ 14.00





PORKA MISERIA

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

€ 13.00





DAL TARTARE BAR

€13.00

TARTARE MIXOLOGY

Tartare di vitello delle nostre fattorie con pomodorino confit, stracciata di bufala, olive e capperi informati, tuorlo d'uovo marinato e coulis di pomodoro



€10.00

TARTARE NATURE

Battuta di vitello delle nostre fattorie con sale Maldon ed olio E.V.O

€13.00

CARPACCIO DI SCOTTONA

Carpaccio di Scottona con dressing e cialda di mela annurca soffiata



TRILOGIA DI TARTARE

Selezione di tre mini tartare delle nostre fattorie:
una al naturale e due con condimenti vari dello chef



€ 14.00

PARRILLA MADRILEÑA

SOSTENIBILITÀ, INNOVAZIONE E
TRADIZIONE UNITE IN UN'UNICA
ESPERIENZA CULINARIA.

Grazie alla tecnologia Vulcano Gres, questa griglia, progettata e realizzata a Madrid, è dotata di caratteristiche straordinarie che esaltano i sapori della carne in ogni passaggio.

Le sue tre fasi di cottura la rendono unica nel suo genere, preservando intatte le proprietà nutritive della carne e garantendo un risultato eccezionale.

Il delicato profumo di brace che avvolge le carni, con il suo tocco speciale e distintivo, completa l'opera di questa Parrilla Madrileña, offrendo un'esperienza culinaria a tutto tondo che coinvolge tutti i sensi.



DALLA GRIGLIA

€25.00

LA GRIGLIATA DEL CHIANCHIERE

PER DUE PERSONE

Salsicce di razza casertana; arrosticini di vitellone homemade con lardo di suino pancettato 7 strati; bombette di suino beneventano ripiene di Mortadella Bologna IGP, provolone e spianata piccante; brasato di suino beneventano marinato con spezie ed aceto balsamico servita con patatine fritte con buccia*



€12.00

ARROSTICINI DI VITELLO 5 PEZZI

Arrosticini di vitello homemade con lardo di suino pancettato serviti con patate fritte*



€10.00

BOMBETTE PUGLIESI 5 PEZZI

Bombette di suino beneventano ripiene di Mortadella Bologna IGP, provolone e spianata piccante servite con patatine fritte* e salse homemade



€27.00

CUBEROLL DA 300GR CIRCA

Cuberoll di Scottona di selezione Gruppo Le Due Torri, con contorno di stagione a scelta

€12.00

PORKY GRILL AL PIATTO

Brasato di suino Beneventano alla griglia marinato con spezie e aceto balsamico servito con patatine fritte*

€16.00

TAGLIATA DI POLLO BIO

Di Selezione Gruppo le Due Torri, allevato a terra, con contorno di verdure sotto cenere

€10.00

HAMBURGER AL PIATTO DA 180GR

Hamburger di Vitello delle nostre fattorie, alla griglia, con contorno di stagione a scelta

SMOKY

€16.00

RIBS DI MAIALE CON CONTORNO DI STAGIONE

Costine di maiale laccate con salsa BBQ e cotte sui carboni



€25.00

ASADO SHOW

CON CONTORNO DI STAGIONE PER 1 PERSONA

Asado di Vitello di selezione Gruppo le Due Torri, affumicato e grigliato sui carboni





CHIANCAMPURGER

DI VITELLO - servito con contorno di stagione

Preparati ad essere rapito dall'irresistibile tentazione del nostro ChiancamBurger, il marchio distintivo di Chiancheria, registrato. Questo capolavoro culinario incarna la ricerca della perfezione e la dedizione assoluta alla qualità.

Con tre tagli di vitello accuratamente selezionati, battuti e massaggiati a mano con Acqua Ferrarelle e il prezioso fior di sale, questo burger offre una texture senza paragoni. Ogni morso è un'esperienza sensoriale unica, una vera delizia per il palato che cattura con la sua raffinatezza e l'eleganza dei sapori.

€ 12.00



Sul nostro percorso on the road, scegliamo esclusivamente allevamenti che rispettano il benessere degli animali e dell'ambiente.

Collaboriamo con allevatori ed agricoltori che coltivano la terra con responsabilità e passione. Questa attenzione ci consente di offrire una carne dalle qualità uniche e dai sapori inconfondibili.

A Chiancheria, la sostenibilità e la protezione del nostro pianeta sono al centro delle nostre scelte, senza seguire le mode ma perseguendo un'impronta eco-friendly autentica.

**FATTI CONSIGLIARE DAL
CHIANCHIERE.**

**LE MIGLIORI SELEZIONI DAL
BANCO DI BISTECHE E COSTATI**

da € 70.00 al kg

I CONTORNI DELLO CHEF

€5.50 MELANZANE A FUNGHETTO

Come da tradizione napoletana

€5.50 ZUCCHINE ALLA SCAPECE

Come da tradizione napoletana

€4.50 PATATINE FRITTE*

Classiche con buccia

*ESCLUSIVAMENTE
Lamb Weston 

€5.00 PATATE AL FORNO

In olio E.V.O. e rosmarino

€5.00 VERDURE SOTTO CENERE

Come da tradizione campana

DOLCI

€7.00 SFOGLIATELLA SCOMPOSTA



€7.00 TIRAMISÙ AL BICCHIERE



€7.00 CROSTIERA - BABBAIOLA



€7.00 CHEESECAKE A VARI GUSTI



BEVANDE

€3.00 PEPSI / PEPSI ZERO / FANTA
0,33 L

€3.00 FERRARELLE
0,75 L

€3.00 ELECTA
0,75 L

€2.50 SERVIZIO E COPERTO

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 profetto 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 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

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



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 arrosti, salamini, tarine 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

*PRODOTTO SURGELATO



I preferiti dallo Chef,
ma anche da voi



La carne, nella sua
migliore espressione



Novità



I più venduti



GRUPPO LE DUE TORRI
per l'economia circolare

Questo menu è firmato da **Salvio Passariello**, il cuore pulsante del progetto **Chiancheria** e fondatore del **Gruppo Le Due Torri**.

Con la sua **visione imprenditoriale** e un impegno costante nella valorizzazione della **tradizione culinaria** e della **sostenibilità**, Salvio ha infuso in ogni piatto il suo **know-how** e la sua passione per il **territorio**. Ogni scelta, dalla **selezione delle materie prime** alla **preparazione**, è un riflesso del suo impegno verso l'**economia circolare**, la **qualità senza compromessi** e il **rispetto per la natura**.

La sua esperienza, unita alla continua ricerca dell'**eccellenza**, rende ogni momento gastronomico un'esperienza **unica, autentica** e **indimenticabile** per i nostri ospiti.

CHIANCHERIA
MEAT & BURGER

Via Gaetano Salvatore, 457 • Napoli
+39 081 18136512
napoli@chiancheria.it
chiancheria.it