



MENÙ

ANTIPASTI

ANTIPASTO DEL GOLOSO

1 fetta di prosciutto crudo, soppressata, 1 fetta di coppa, 1 mozzarella, ricottina con noci e miele e 1 bruschetta con pomodorini e mozzarella

cuoppo fritto: mini frittatina, mini arancino e crochè _____ € 8,50

PROSCIUTTO E BUFALA _____ € 8,50

CROSTONE DI PANE CON CACIOCAVALLO

pane bruschettato, caciocavallo alla piastra e peperoni cruschi _____ € 7,00

CAPRESE CON BUFALA _____ € 7,50

POLPO* CON PATATE _____ € 10,00

MARE CLASSICO polpo*, seppia, alici e salmone marinato _____ € 10,00



* PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE

- PRIMA DEL SERVIZIO SI PREGA DI FAR PRESENTE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE

- I CIBI SENZA GLUTINE SONO PREPARATI CON PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE MA NON SI GARANTISCE L'INCONTAMINAZIONE

- IN BASE ALLA STAGIONALITÀ E ALLA REPERIBILITÀ ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE

PRIMI DI TERRA

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI	funghi porcini *e prezzemolo	€ 7,00
TROCCOLI CON PROVOLA E SALSICCIA	pomodori, salsiccia fresca, e provola affumicata	€ 7,00
CICATIELLI A CIAMBUTTELLA	pomodoro, peperoni verdi e basilico	€ 5,00
CICATIELLI AL PULIEO	pomodoro, pulieo e basilico	€ 5,00
ORECCHIETTE AL PISTACCHIO		€ 8,00
FUSILLI AL TEGAMINO	pomodoro ragù, mozzarella e grana (attesa minima per la preparazione 30minuti)	€ 7,50
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	pomodoro, mozzarella e basilico	€ 6,50



PRIMI DI MARE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE LUPINO		€ 10,00
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI*		€ 10,00



SECONDI DI TERRA

TAGLIATA DI VITELLO

lombo di vitello su letto di rucola, pomodorini e scaglie di grana _____ € 14,00

TAGLIATA DI VITELLO CON PORCINI

lombo di vitello su letto di rucola, pomodorini e scaglie di grana _____ € 16,00

TAGLIATA DI POLLO

pollo alla griglia su letto di rucola, pomodorini e mais con contorno di patate al forno _____ € 10,00

PIATTO FANTASY

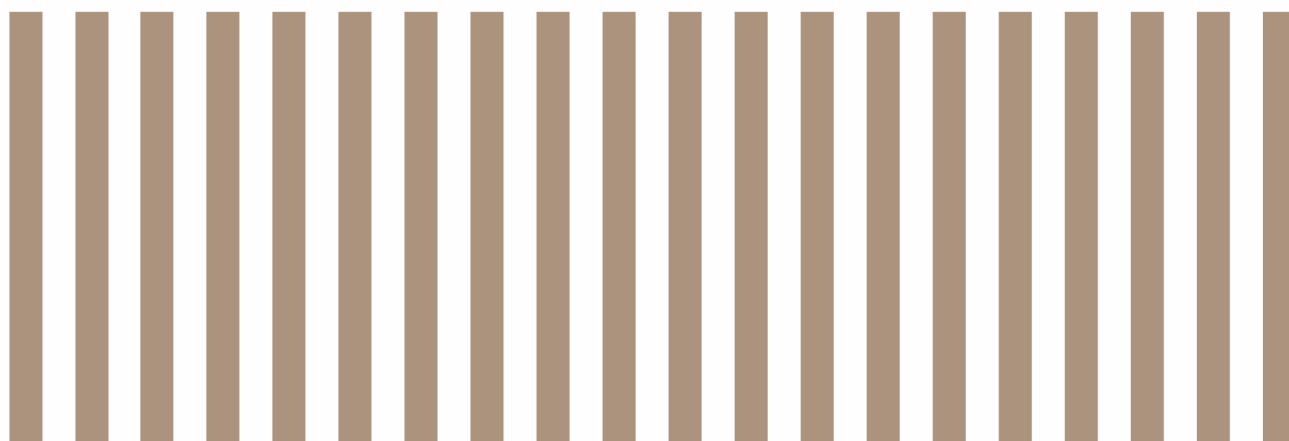
salsiccia alla brace, mozzarella con prosciutto crudo, rucola, grana e patatine _____ € 9,00

MAIALE CON PATATE E PEPERONI

_____ € 10,00

CROSTONE DI PANE CON CACIOCAVALLO

pane bruschettato, caciocavallo alla piastra e peperoni cruschi _____ € 7,00



SECONDI DI PESCE

FRITTURA DI PESCE calamari* e gamberi* _____ € 12,00

SALMONE* GRATINATO AL PISTACCHIO

con patate al forno e zucchine alla griglia _____ € 13,00

BACCALÀ* ALLA PERTICATA (attesa minima per la preparazione 20minuti) _____ € 12,00

CONTORNI

INSALATA verde o mista	€ 2,50
PATATINE*	€ 2,50
PATATE* AL FORNO	€ 3,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 3,50
BROCCOLI SALTATI	€ 3,50
INSALATA ALL'ORIZZONTE CON TONNO lattuga, radicchio, carote, olive nere, pomodori, bocconcini, rucola mais e tonno	€ 7,00
INSALATA ALL'ORIZZONTE CON POLLO ALLA GRIGLIA lattuga, radicchio, carote, olive nere, pomodori, bocconcini, rucola mais e straccetti di pollo	€ 9,00



SFIZIOSERIE

BRUSCHETTE POMODORINI E MOZZARELLA	2 pezzi € 1,50
ZEPPOLINE ALLE ALGHE*	6 pezzi € 2,00
CROCCHÈ con mozzarella*	1 pezzo da 100 gr € 2,00
FRITTATINA DI PASTA	1 pezzo da 130 gr € 2,00
FRITTURINA ALL'ITALIANA* crocchè, frittatina di pasta, cuoppo di patatine stick e noisette	€ 6,00
PURÈ AI FUNGHI PORCINI	€ 5,00
PATATE STEAK HOUSE*	€ 3,00
PATATE STEAK HOUSE* con formaggio fuso	€ 4,00
PATATE STEAK HOUSE* con formaggio e bacon	€ 5,00
CROSTONE DI PANE CON CACIOCAVALLO pane bruschettato, caciocavallo alla piastra e peperoni cruschi	€ 7,00

PIZZE rosse

IL NOSTRO IMPASTO È AD ALTA IDRATAZIONE
CON UNA MATURAZIONE DALLE 36H ALLE 48H



MARGHERITA pomodoro e mozzarella	€ 4,50
PIZZA MARGHERITA D.O.C. pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e olio	€ 5,50
MONTE BIANCO pomodoro e doppia mozzarella	€ 5,50
MARINARA pomodoro, aglio, olio e origano	€ 3,50
QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi e prosciutto cotto	€ 6,50
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto e olive	€ 6,50
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	€ 5,50
DIAVOLA pomodoro, mozzarella e salame piccante	€ 6,00
EMILIANA pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante e grana	€ 7,00
RUCOLA E GRANA pomodoro, mozzarella, rucola e grana	€ 6,00
SALSICCIA pomodoro, mozzarella e salsiccia	€ 6,00
PIEMONTESE pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana	€ 7,50
FANTASIA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, panna e olive	€ 6,00
MESSICANA pomodoro, mozzarella, fagioli, tonno, cipolla e origano	€ 7,00
CALZONE pomodoro, mozzarella, funghi e prosciutto cotto	€ 6,00
CALZONE DEL PIZZAIOLO pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola e sottilette	€ 7,50
CALZONE NAPOLI pomodoro, mozzarella, ricotta e prosciutto cotto	€ 6,00



PIZZE bianche

IL NOSTRO IMPASTO È AD ALTA IDRATAZIONE
CON UNA MATURAZIONE DALLE 36H ALLE 48H

CAPRESE mozzarella, mozzarella di bufala pomodorini pachino e basilico	€ 6,00
FUMÈ provola affumicata e pancetta	€ 6,00
QUATTRO FORMAGGI mozzarella, emmenthal, gorgonzola e grana	€ 6,50
MIMOSA mozzarella, mais, panna e prosciutto cotto	€ 6,00
PRIMAVERA pomodorini, mozzarella, rucola e grana	€ 6,00
O' SOLE MIO pomodorini pachino, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e grana	€ 8,00
ORTOLANA mozzarella, pomodorini pachino e verdure grigliate	€ 6,50
CAMPAGNOLA mozzarella, broccoli* e salsiccia	€ 6,00
MODENESE mozzarella, pancetta, glassa di aceto balsamico e grana	€ 6,50
TEDESCA mozzarella, wurstel e patatine*	€ 6,00
CALZONE QUATTRO FORMAGGI mozzarella, emmenthal, gorgonzola e grana	€ 7,00

FOCACCE

POSITANO pomodori a fette, fior di latte, basilico	€ 6,00
AMALFI pomodoria a fette, fior di latte e prosciutto crudo	€ 8,00
SORRENTINA pomodori a fette, fior di latte, rucola e grana	€ 7,00
FORNARINA olio e origano	€ 2,00

SUPPLEMENTO INGREDIENTE ULTERIORE DA CALCOLARSI A PARTE

O'PANUOZZO

IL NOSTRO IMPASTO È AD ALTA IDRATAZIONE
CON UNA MATURAZIONE DALLE 36H ALLE 48H



FUMÉ

provola affumicata, salsiccia e pancetta _____ € 6,00

GUAPPO

provola affumicata, salsiccia e melanzane _____ € 6,00

TEDESCO

mozzarella, wurstele patatine* _____ € 6,00

POSITANO

pomodori, fior di latte e basilico _____ € 6,00

BROCCOLI E SALSICCIA

mozzarella, broccoli e salsiccia _____ € 6,00

ROLLER

PRIMAVERA

mozzarella, prosciutto crudo, rucola e grana _____ € 7,00

ALL'ORIZZONTE

bufala, funghi porcini*, speck, rucola e grana _____ € 7,50

TEDESCO

mozzarella, wurstel e patatine* _____ € 6,00

FUMÉ

provola affumicata e pancetta _____ € 6,00

PIEMONTESE

mozzarella, bresaola, rucola e grana _____ € 8,00



PIZZE SPECIALI non modificabili

MY DAD

mozzarella, pomodorini, alici, grana, origano _____ € 6,50

STELLA

pizza a forma di stella con 6 punte ripiene a fantasia del pizzaiolo
con decorazione speciale _____ € 10,00

VELIERO

pizza a forma di imbarcazione, farcito con mozzarella, provola
affumicata, bacon, funghi porcini*, salsiccia e ciuffi di ricotta _____ € 10,00

CONO-PIZZA

cono: ricotta, mozzarella e prosciutto cotto
pizza 3 gusti: modenese, tedesca e primavera _____ € 7,00

TARTUFELLA

fior di latte, porcini, pancetta, crema di tartufo, provolone del monaco _____ € 10,00

RIBELLE

pizza con 3 gusti: margherita doc, sausicch' e patan', calzone napoli, crocche _____ € 9,00

FOCACCIA CLUB SANDWICH

focaccia ripiena con prosciutto cotto, bacon, insalata, pomodori e maionese _____ € 8,00

MORTADELLA

mozzarella, mozzarella di bufala, mortadella e granella di pistacchi _____ € 7,50

3 POMODORI

mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini datterino rossi e gialli,
alici di cetara, basilico, pomodorini essiccati e olio di ravece _____ € 8,50

PARMIGIANA

mozzarella, pomodoro, melanzane grigliate, salsiccia e grana grattugiato _____ € 7,50

SAUSICCH' E PATAN'

mozzarella di bufala, mozzarella, salsiccia, patate lesse e rosmarino _____ € 7,50

PERTECAREGNA

mozzarella, baccalà* e peperoni cruschi _____ € 11,00

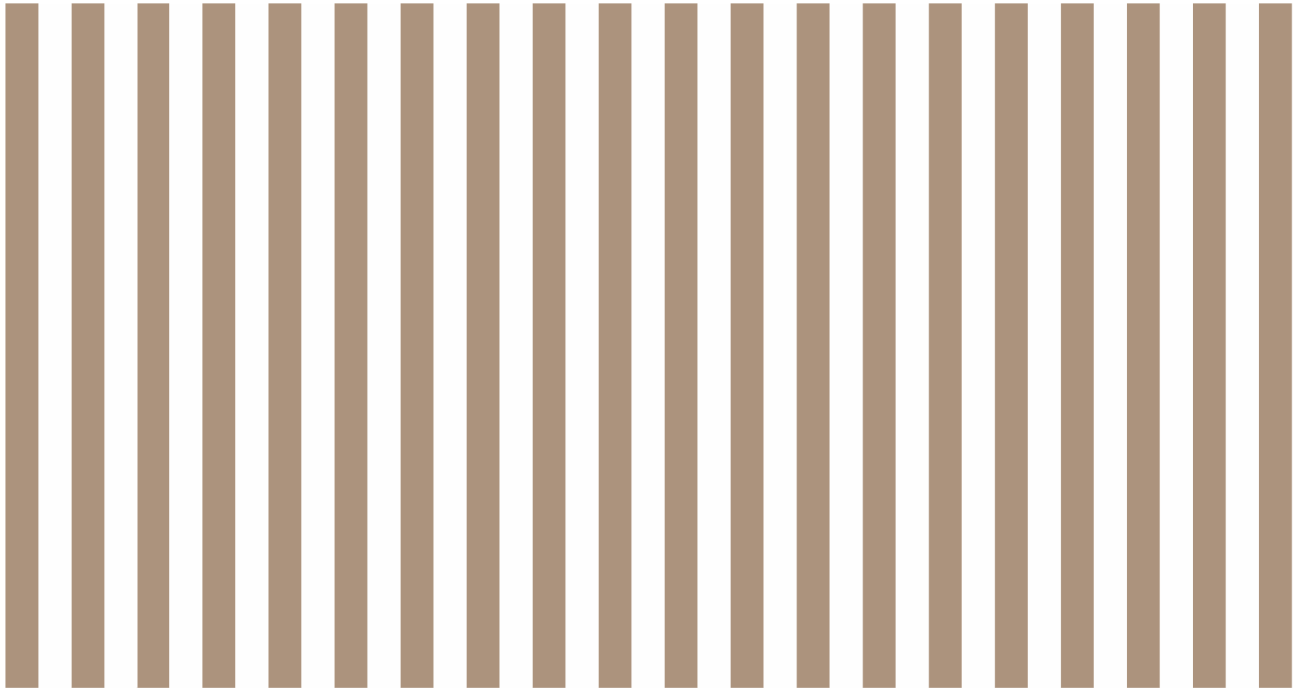
PASSALLÀ

sugo alla ciambuttella e basilico _____ € 5,00

GELATI

SORBETTO NEL LIMONE BARONIA* _____ € 3,00

TRONCHETTO GELATO BARONIA* _____ € 3,00



DOLCI

DOLCI DELLA CASA _____

PER SPECIFICA DOLCI CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA



VINO

ROSSO E BIANCO LOCALE 25 CL	€ 2,00
ROSSO E BIANCO LOCALE 50 CL	€ 3,00
ROSSO E BIANCO LOCALE 1 L	€ 5,00
CAGGIANO IRPINIA AGLIANICO DOC TAURÌ 75 CL	€ 14,50
CAGGIANO TAURASI DOCG MACCHIA DEI GOTI 75 CL	€ 38,00
MOLETTIERI SALVATORE TAURASI 5 QUERCE DOCG 75 CL	€ 38,00
MOLETTIERI SALVATORE AGLIANICO IRPINA DOC 5 QUERCE 75 CL	€ 20,00
FEUDI S. GREGORIO RUBRATO 75 CL AGLIANICO	€ 15,00
ADELINA MOLETTIERI CAMPANIA AGLIANICO IGT 75 CL	€ 10,00
MASTROBERARDINO L. CRISTI DOC ROSSO 75 CL	€ 16,00
AGLIANICO FONTANA DEL RE	€ 12,00
TAURASI FONTANA DEL RE	€ 28,00
ROSÈ FONTANA DEL RE	€ 12,00
CAGGIANO BECHAR FIANO DOCG 75 CL	€ 20,00
FEUDI S. GREGORIO FIANO DI AVELLINO 75 CL	€ 15,00
FEUDI S. GREGORIO GRECO TUFO 75 CL	€ 15,00
CANTINA DEL TABURNO FALANGHINA DOP 75 CL	€ 13,00
FONTANAFREDDA MILLESIMATO 75 CL	€ 11,00
BERLUCCHI 75 CL	€ 25,00
PROSECCO DI VALDOBBIATENE SERENA DOCG 75 CL	€ 11,00
PROSECCO LA LUNA 75 CL	€ 8,00
PODERI DEL GAIO 75 CL	€ 8,00
CHAMPAGNE POMMERY 75 CL	€ 50,00



BIBITE

BIRRA JACOB BIONDA 0,2	€ 2,50
BIRRA JACOB BIONDA 0,4	€ 4,00
COCA COLA 0,2	€ 2,00
COCA COLA 0,4	€ 3,50
COCA COLA 1LT	€ 3,50
BIBITE BARATTOLO 33 CL	€ 2,00
PERONI 33 CL	€ 1,80
HEINEKEN 33 CL	€ 2,50
NASTRO AZZURRO 66 CL	€ 3,00
RHANER EXPORT HELL BIRRA BIONDA 5,2% 50 CL	€ 4,50
RHANER KELLER BIRRA BIONDA NON FILTRATA 5,2% 50 CL	€ 4,50
JACOB WEISSBIER BIRRA FRUMENTO NON FILTRATA 5,3% 50 CL	€ 4,50
RHANER WEISSE BIRRA FRUMENTO NON FILTRATA 5,2% 50 CL	€ 4,50
JACOB JACOBATOR BOCKBIER BIRRA DOPPIO MALTO SCURA 7,5% 50 CL	€ 4,50
RHANER MAXI BOCH BIRRA ROSSA (MARZEN) 6,5% 50 CL	€ 4,50
RHANER PALE MARZEN 1904 BIRRA (TIPO IPA) 5,6% 33 CL	€ 5,00
RHANER CHATEAUBRIAND BARLEY WINE 1833 BIRRA ROSSA (CONSIGLIATA CON I DOLCI) 5,6% 33 CL	€ 5,00
CHIMAY RED 7% 33 CL	€ 5,00
CHIMAY BLU 9% 33 CL	€ 5,00
ACQUA NATURALE 1 LT	€ 1,50
ACQUA MINERALE 1 LT	€ 1,50
ACQUA NATURALE 50 CL	€ 1,00
ACQUA MINERALE 50 CL	€ 1,00



LIQUORI E ...

GRAPPA BERTAGNOLLI BIANCA	€ 2,00
GRAPPA PRIME UVE BIANCA	€ 3,50
GRAPPA PRIME UVE NERA	€ 4,00
GRAPPA BERTA	€ 3,00
GRAPPA 18 LUNE	€ 3,50
GRAPPA 903	€ 3,00

RUM AVANA 7	€ 3,50
RUM PAMPEROS ANNIVERSARIO	€ 3,50
AMARO	€ 2,00
CREME	€ 2,00
LIMONCELLO	€ 1,00
FIASCHETTO DI LIMONCELLO 25 CL	€ 5,00
CAFFÈ ESPRESSO	€ 1,00
CAFFÈ ESPRESSO DECAFFEINATO	€ 1,00
CAFFÈ ESPRESSO D'ORZO	€ 1,00

COPERTO € 1,50

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

All.2 Regolamento UE 1169/2011

Si informano i Signori clienti, che negli alimenti, preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere presenti sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze dovute alla molteplici preparazioni alimentari e ai numerosi ingredienti utilizzati. Conseguentemente non si esclude l'assenza totale di tali sostanze anche nei piatti dove non sono previste.

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro personale che provvederà a fornirti adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

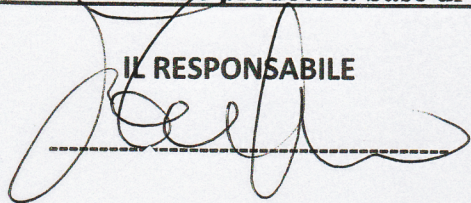
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

IL RESPONSABILE





HOTEL
BAR
RISTORANTE
PIZZERIA

*Cucina Tipica
Specialità D'ipine
Specialità Pesce
Sala per ricevimenti*

Via Fontanelle, 95
83035 GROTTAMINARDA (AV)
Tel. 0825 445436
Cell. 338 8833766

www.hotelristoranteorizzonte.it
info@hotelristoranteorizzonte.it

Il Lunedì sera siamo chiusi