

~FUSILLO~  
**Sangiliano**®



# La Tradizione

La tradizione locale vuole che questo tipo di pasta ricordi i riccioli biondi di un valoroso e nobile soldato di cui una donna del luogo si era perdutamente ed inutilmente innamorata.

 [visita il nostro sito web fusillosangiliano.it](http://fusillosangiliano.it)

  [seguici sui social](#)

# Allergeni



Glutine - 1

Crostacei e derivati - 2

Uova - 3

Pesce e derivati - 4

Arachidi e derivati - 5

Soia e derivati - 6

Latte e derivati - 7

Frutta a guscio e derivati - 8

Sedano e derivati - 9

Senape e derivati - 10

Semi di sesamo e derivati - 11

Anidride solforosa e solfiti - 12

Lupino e derivati - 13

Molluschi e derivati - 14

Wi Fi

Wi-Fi Gratuito:  
Connectiva Sangiliano



Coperto 2€

# Antipasti



**Tagliere Sangiliano Salumi e Formaggi x2 persone** 1 3 5 6 7 8 9 10 11 13 \_\_\_\_\_ **14€**

Prosciutto crudo, Mortadella IGP Bologna, Soppresata nostrano, Capocollo nostrano, Culatta di Suino nostrano, Pancetta nostrano, Parmigiano Reggiano 36 mesi, Pecorino Irpino, Brie francese, Provolone del monaco

**Chips di Patate** 1 3 5 6 7 8 10 11 13 \_\_\_\_\_ **3€**

Patate fresche tagliate a mano

## Zingara Sangiliana

**Caprese** 1 7 \_\_\_\_\_ **5€**

Pomodori di Sorrento, Basilico fresco, Mozzarella stracciatella

**Parmigiana** 1 3 7 8 9 13 \_\_\_\_\_ **6€**

Parmigiana di Melanzane tonde, Mozzarella locale, sugo di Pomodoro, Parmigiano Reggiano 36 mesi

**Salsiccia & Friarielli** 1 7 8 \_\_\_\_\_ **6€**

Salsiccia di Maiale, Friarielli napoletani, Provola locale

**Ariccia** 1 7 9 11 \_\_\_\_\_ **7€**

Porchetta d'Ariccia, Patate al forno, Provola locale

## Frittatine

**Carbonara** 1 3 5 7 8 11 13 \_\_\_\_\_ **3,5€**

Guanciale nostrano, Uova, Parmigiano Reggiano 36 mesi, Pecorino Sardo e Besciamella

**Ragù** 1 5 6 7 8 9 11 \_\_\_\_\_ **3,5€**

Carne macinata di Maiale e Manzo, Pomodoro di San Marzano e Besciamella

**Genovese** 1 3 5 6 7 8 9 11 \_\_\_\_\_ **3,5€**

Carne di Manzo e Cipolle ramate e Besciamella

**Tre "P"** 1 3 5 6 7 8 9 11 \_\_\_\_\_ **3,5€**

Pancetta nostrana, Patate rosse, Provola locale e Besciamella

**Helvius** 1 3 5 6 7 8 11 13 \_\_\_\_\_ **3,5€**

Mortadella con Pistacchio e Besciamella

# Primi piatti



**Ragù** 1 3 5 6 7 8 9 11 13 \_\_\_\_\_ **8€**

Carne macinata di Maiale e Manzo, Pomodoro di San Marzano

**Genovese** 1 3 5 6 7 8 9 11 13 \_\_\_\_\_ **9€**

Carne di Manzo e Cipolle ramate

**Nerano** 1 3 5 6 7 8 9 10 11 13 \_\_\_\_\_ **8€**

Zucchine, Basilico fresco, Parmigiano Reggiano 36 mesi, Pecorino Sardo, Provolone del monaco e Pepe nero del mulinello

**'O Surdato 'Nnammurato** 1 3 5 6 7 8 9 11 13 \_\_\_\_\_ **9€**

Salsa e Mostarda di Limoni locali e Menta fresca

**Carbonara** 1 3 5 6 7 8 9 11 12 13 \_\_\_\_\_ **10€**

Guanciale nostrano, Uova, Parmigiano Reggiano 36 mesi e Pecorino Sardo

**Tre "P"** 1 3 5 6 7 9 10 11 13 \_\_\_\_\_ **10€**

Provola locale, Patate rosse e Pancetta nostrana

**Sant'Egidio "e mille culture"** 1 3 5 6 7 8 9 10 11 \_\_\_\_\_ **10€**

Datterini gialli e rossi, Guanciale nostrano, Basilico fresco, granella di Nocciole Avellinesi

**Cacio & Pepe** 1 3 5 6 7 8 9 10 11 \_\_\_\_\_ **8€**

Parmigiano Reggiano 36 mesi, Pecorino Sardo e Pepe nero del mulinello

**Specialita della settimana** 1 2 3 4 5 6 7 8 9 11 12 14

Chiedere al personale di sala

# Vini Rossi - 75 cl

**Aglianico IGP** \_\_\_\_\_ 13€

I Vigneti di Bruma

**Primitivo Salento IGP** \_\_\_\_\_ 18€

Varvaglione

 **Calice** \_\_\_\_\_ 5€

**Gragnano Mariano** \_\_\_\_\_ 16€

Sabatino DOC

**Montepulciano D'Abruzzo** \_\_\_\_\_ 20€

Masciarelli

**Nero D'Avola** \_\_\_\_\_ 18€

Antichi Vinai Sciare di Est

**Vino locale** \_\_\_\_\_ 9€

 **Calice** \_\_\_\_\_ 3,5€

# Vini Bianchi - 75 cl

**Falanghina IGP** \_\_\_\_\_ 13€

I Vigneti di Bruma

 **Calice** \_\_\_\_\_ 4€

**Gewurztraminer** \_\_\_\_\_ 22€

Terrazze della Luna

**Fiano Pante DOP** \_\_\_\_\_ 25€

Donna Clara

**Lacryma Christi** \_\_\_\_\_ 22€

Bianco Setaro

**Chardonnay Torresella** \_\_\_\_\_ 16€

Santa Margherita IGT



# Bollicine - 75 cl

Prosecco Col de Mez Brut Soligo \_\_\_\_\_ 25€

Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.

Franciacorta Contadi \_\_\_\_\_ 40€

Castaldi Brut

 Calice \_\_\_\_\_ 8€

Franciacorta Rosè Brut \_\_\_\_\_ 50€

Contadi Castaldi



# Rosati - 75 cl

Rosato del Salento IGP \_\_\_\_\_ 16€

Varvaglione

Rosato Vetere Paestum IGP \_\_\_\_\_ 28€

San Salvatore



# Soft Drink

Acqua Orsini naturale 75cl _____	2,5€
Acqua Orsini frizzante 75cl _____	2,5€
Coca Cola 33cl _____	2,5€
Coca Cola zero 33cl _____	2,5€
Sprite 33cl _____	2,5€
Fanta 33cl _____	2,5€

## Birre

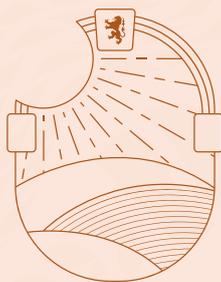
Birra Flea Costanza chiara 33cl _____	4€
Birra Flea Bastola ambrata 33cl _____	4€
Birra Flea Federico II extra 33cl _____	4€

## Amari

Amaro del Capo _____	2€
Jefferson _____	3,5€
Jagermeister _____	2,5€
Unicum _____	2,5€
Passito di Pantelleria pellegrino _____	2€

# Drink & Cocktail

<b>Spritz</b>	5€
Aperol o Campari, Prosecco e Soda	
<b>Midori Spritz</b>	5€
Liquore Midori, succo di Limone, Prosecco e Soda	
<b>Amalfi Spritz</b>	5€
Limoncello, Limone Costa d'Amalfi, succo di Limone, scorza di Limone Seltz e Prosecco	
<b>Gin Tonic/Vodka Tonic</b>	6€
Gin/Vodka, Limone, Acqua Tonica	
<b>Negroni</b>	6€
Campari, Gin, Vermouth rosso	
<b>Negroni sbagliato</b>	6€
Campari, Spumante, Vermouth rosso	
<b>Torino Milano</b>	6€
Campari, Vermouth rosso	
<b>Vodka Sour</b>	6€
Vodka, succo di Limone, sciroppo di Zucchero, Albume	
<b>Tequila Sunrise</b>	6€
Tequila bianca, succo di Arancia, sciroppo di Granatina	
<b>Garibaldi</b>	6€
Campari, succo di Arancia	
<b>Shirley Temple</b>	5€
Ginger, Granatina	
<b>Golden Sunset</b>	5€
Brandy, Gin, cordiale al Lime	



**Grazie**  
per averci scelto

*-FUSILLO-*  
**Sangiliano**