



# -FUSILLO- Sangiliano

## Antipasto di Terra\*

<b>Polpettine San Francesco</b> (assortite)	5€
<b>Selezione di salumi "Sangiliano"</b> Capicollo, Prosciutto di Parma, Pancetta nostrana, Salsiccia e Salame cularino	10€
<b>Selezione di formaggi "Sangiliano"</b> Pecorino vari gusti, Caciotta di vaccino, Grana Padano e Taralli	12€
<b>Scamorza ai ferri sul letto di Rucola e Porcini croccanti</b> + glassa balsamica	8€
<b>Tegamino di parmigiana con cuore di Chianina e Provola di Agerola</b>	8€
<b>Tegamino Patate Salsiccia e Provola</b>	5€
<b>Tegamino di Patate</b>	3€
<b>Tegamino di Provola e Porcini</b>	6€

## Antipasti di mare\*

<b>Polipo, Sedano, Patate e Olive nere</b>	8€
<b>Insalata di mare</b> Calamari, Polipo, Gamberi, Vongole e Cozze	10€
<b>Impepata di Cozze</b>	5€

## Frittatine\* 3,5€

### Ragù

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

### Helvius

Mortadella con Pistacchio e Besciamella

### Tre "P"

Guanciale, Patate, Provola di Agerola  
Pepe, Sedano

## Zingare\*

### Caprese

Pomodori, Basilico, Origano, Olio EVO, Mozzarella

### Parmigiana

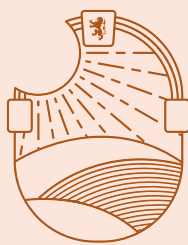
Melanzane, Provola, Pomodoro DOP San Marzano,  
Parmigiano Reggiano 36 mesi

### Salsiccia & Friarielli

Salsiccia di Maiale, Friarielli napoletani,  
Provola di Agerola

### Ariccia

Porchetta d'Ariccia, Patate al forno,  
Provola di Agerola



## Allergeni

Glutine  
Crostacei e derivati  
Uova  
Pesce e derivati  
Arachidi e derivati  
Soia e derivati  
Latte e derivati

Frutta a guscio e derivati  
Sedano e derivati  
Senape e derivati  
Semi di sesamo e derivati  
Anidride solforosa e solfiti  
Lupino e derivati  
Molluschi e derivati

### Primi di terra\*

**Fusilli con vellutata di Zucca e Guanciale croccante** \_\_\_\_\_ 10€  
Aglio, Zucca, Guanciale, Pecorino Romano

**Fusilli al Ragù** \_\_\_\_\_ 10€  
Vitello, Carote, Cipolla, Pomodoro San Marzano

**Fusilli alla Nerano** \_\_\_\_\_ 10€  
Zucchine, Pecorino Romano

**Fusilli alla Genovese** \_\_\_\_\_ 10€  
Vitello, Cipolle, Carote

**Fusilli al filetto San Marzano** \_\_\_\_\_ 6€  
Pomodoro San Marzano, Olio, Basilico

**Fusilli Porcini e Datterini gialli** \_\_\_\_\_ 12€  
Porcini del Trentino, Datterini gialli, Prezzemolo

**Fusilli Cacio e Pepe** \_\_\_\_\_ 10€  
Cacio, Pepe, Pecorino Romano

**Fusilli 3P** \_\_\_\_\_ 10€  
Provola di Agerola, Patate, Sedano, Pancetta

**Fusilli specialità dello Chef** \_\_\_\_\_ 12€

### Primi di mare\*

**Fusilli alla Luciana** \_\_\_\_\_ 10€  
Capperi, Olive nere, Moscardini, Pomodorino del Piennolo

**Fusilli agli scampi** \_\_\_\_\_ 12€  
Scampi, Pomodorino

**Fusilli ai frutti di mare** \_\_\_\_\_ 12€  
Vongole, Cozze, Calamari, Mazzancolle  
Pomodorini gialli e rossi

### Frutta 5€

Ananas o Anguria

\* può contenere allergeni



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



seguici sui social

