



MENU





THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

I FRITTI E FRITTI

CROCCHÉ DI PATATE Al pezzo 3,9,14	2,5 €
CROCCHÉ THE SOUL Stracciata di Bufala campana, Lonardo di Castelpoto Al pezzo 3,9,14	3,5 €
ARANCINO al Ragù con fonduta di parmigiano reggiano 3,9,14	3,0 €
FRITTATINA CLASSICA Al pezzo,3,9,14,13	3,5 €
TRIS DI FRITTATINE Frittatina classica, frittatina alla siciliana, frittatina del giorno	9,0 €
MONTANARA CLASSICA Montanarine al pomodoro mozzarella e parmigiano 2 pz. 3,9	3,0 €
MONTANARA WOW! Montanarine con burrata pugliese al Gin, Lonardo di maiale nero Casertano azienda Muccio, Fili di peperone, Tzest di limone 2 pz	5,0 €



PATATINE FRITTE **5,0 €**

BRUSCHETTA AL POMODORO tre pezzi. 9	5,0 €
PARMIGIANA DI MELANZANE Manzo di Scottona marinato a secco, zucchero,sale e 5 spezie C	8,0 €
TEGAMINO DI POLPETTE Polpette di manzo al ragù Borbonico	8,0 €

2€ coperto p.p



THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

I TAGLIERI

TAGLIERE FORMAGGI E SALUMI X 2 PERSONE 24,0 €

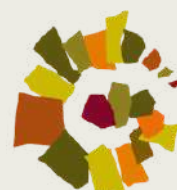
Una selezione di, salumi selezionati, formaggi bovini, ovini e caprini, Verdure grigliate e composte di frutta **3,13,12,2,1,**

TAGLIERE SALUMI E VERDURE 14,0 €

Selezione di Salumi Italiani E Campani alcuni presidio slow food come la salsiccia rossa di Castelpoto, accompagnati da versure fresche e grigliate **3,13,12,2,1,**

TAGLIERE DI FORMAGGI, CONFETTURE E MIELE 15.0 €

Selezione di Formaggi freschi, semi stagionati e stagionati, accompagnati da confetture di frutta, miele e frutta secca. **3,13,12,2,1,**



Presidio Slow Food

- "Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale."
- "Per informazioni dettagliate sugli ingredienti e sugli allergeni, si prega di chiedere al cameriere."

2€ coperto p.p

THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

I BUNS E GLI HAMBURGER



IL CLASSICO

13,0 €

Bun al sesamo con hamburger 200 gr di manzetta dei laghi selezione Cillo/ spinacino / Pomodorini in confit /Mozzarella di Bufala / Bacon croccante / salsa BBQ bianca Alabama Home made accompagnato da patate fritte. 9,6,11,3,14,13,11

IL MITICO

15,0 €

Cross Bun con hamburger 200 gr di manzetta dei laghi selezione Cillo/ Coleslaw / Blu di bufala campana / Umami di pomodorini accompagnato da patate fritte. 9,6,11,3,14,13,11

IL REGNO

15,0 €

Bun ai Cereali con hamburger 200 gr di manzetta dei laghi selezione Cillo/ Parmigiana di Melanzane / Stracciata pugliese / insalatina di campo accompagnato da patate fritte. 9,6,11,3,14,13

IL RUSTICO DEL NERO

14,0 €

Bun con hamburger 200 gr di maiale nero Casertano e paprika di Castelpoto / Salsa all'ananas e mostarda di Digione / pomodorini in confit / Provola a lenta maturazione Sori/Guanciaiale croccante accompagnato da patate fritte. 9,6,11,3,14,13,11

LA BARBA DEL NERO

14,0 €

Bun con Pulled Pork di maiale Casertano con Papacella Pugliese in agrodolce e Stracciata di Bufala accompagnato da patate al forno.

9,6,11,3,14,13,11



2€ coperto p.p



THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

CARNI AL PIATTO

HAMBURGER AL PIATTO 200 GR

12,0 €

Hamburger 200 gr di Manzetta Prussiana selezione Bifulco con contorno a scelta tra Patate fritte, Patate al forno, Verdure Grigliate

9,6,11,3,14,13,11

HAMBURGER AL PIATTO 300 GR

15,0 €

Hamburger 300 gr di Manzetta Prussiana selezione Bifulco con contorno a scelta tra Patate fritte, Patate al forno, Verdure Grigliate

9,6,11,3,14,13,11

TAGLIATA DI ANGUS 300 GR

22,0 €

Angus Irlandese da 300 gr con contorno a scelta tra: Patate fritte, Patate al forno, Verdure Grigliate

9,6,11,3,14,13,11





THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

LE PIZZE CLASSICHE

MARINARA	5,0 €
Pomodoro San Marzano DOC Solania, Aglio rosso, olio evo	
MARGHERITA	6,5 €
Pomodoro San Marzano DOP Solania, formaggio GP, fiordilatte a lenta maturazione, basilico, olio evo Cilentano DOP	
CAPRICCIOSA	9,0 €
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte a lenta maturazione, prosciutto cotto, funghi, salame dolce, carciofini e olive	
LA CARRETTIERA	9,0 €
Salsiccia, friarielli, Provola e Fior di latte a lenta maturazione	
LA PICCANTE	8,0 €
Pomodoro San Marzano DOP Solania, Salame Piccante di Bracigliano, fiordilatte a lenta maturazione, formaggio GP, basilico, Olio EVO Dop Cilentano	
BUFALINA	9,5 €
Pomodoro San Marzano DOP Solania, mozzarella di bufala Campana DOP, formaggio GP, basilico, Olio EVO Dop Cilentano	
FILETTO	8,0 €
Pomodorini del piennolo, fiordilatte a lenta maturazione, formaggio GP, basilico, olio evo	
RIPIENO CLASSICO	9,0 €
Pomodorini del piennolo, fiordilatte a lenta maturazione, formaggio GP, basilico, olio evo	
PIZZA FRITTA	10,0 €
Fior di Ricotta, ciccioli Napoletani, Provola Monti lattari pepe	
4 FORMAGGI	9,5 €
Blu di Bufala caseificio Aurora, Emmental, Asiago, Provola dei Monti Lattari, Formaggio GP, basilico, Olio EVO Dop Cilentano	
LA SUPREMA	10,0 €
Pomodorini, Prosciutto crudo 24 mesi alta Irpinia, rucola, scaglie di grana Padano, fiordilatte latterie Sorrentine, olio evo	
WURSTEL & PATATE	9,0 €
Wurstel, patatine fritte, fiordilatte lletna maturazione e, olio evo	
ORTOLANA MEDITERRANEA	10,0 €
Zucchine, peperoni e melanzane grill, fiordilatte latterie Sorrentine	
CASERTANA	10,0 €
Salsiccia maiale nero, patate al forno, finocchietti secco selvatico, provola Monti Lattari, olio evo	
NERANO	11,0 €
Crema di zucchine, fonduta di pecorino, chips di zucchine, provola Monti Lattari, olio evo	



THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

LE PIZZE GOURMET

NAPOLI

13,0 €

Impasto classico diretto alta idratazione, Ragù borbonico cottura 12 ore, polpettine, fior di ricotta

ROMA

12,0 €

Impasto classico diretto 24H, salsa di pecorino, fiordilatte lenta maturazione, guanciale al pepe nero Lattanzi e tuorlo in CBT grattugiato

GENOVA "NEW"

13,0 €

Impasto Classico, Crema di zucca, Grossolano di pesto, Provola di Roccamonfina a lenta maturazione, Guanciale di Maialino croccante, Pomodorini in confit, Noci tostate.

ABBINAMENTI: BIRRA KWAK - VINO Babbio Rose

MARISSIMO "NEW"

14,0 €

Impasto classico alta idratazione, ricotta di bufala omogeneizzata, Passata di pomodori S.Marzano Dop Solania, Pomodorino giallo semi-Dry, filetti di alici del Cantabrico, Katsuobushi di Tonno, Capperi croccanti

ABBINAMENTI: BIRRA IPA - VINO Fiano



LE PIZZE DOPPIA COTTURA

PROVOLA E PEPE DOPPIA COTTURA

12,0 €

Impasto diretto 48h, Passata di pomodoro S.Marzano Dop, provola a lenta maturazione, pepe di Cubeb

L'ALTRA BUFALINA

13,0 €

Impasto diretto 48h, Passata di pomodoro S.Marzano Dop, Mozzarella di bufala Campana, Basilico, pomodorini semi disidratati Gialli e Rossi

NAPOLETANA

12,0 €

Impasto diretto 48h, Passata di pomodoro S.Marzano Dop, Aglio nero, Origano Acciughe "vi potrei dire del Cantabrico ma...", pomodorini Confit, Capperi

GENOVESE CONTEMPORANEA

13,0 €

Impasto diretto 48h, Base bianca, Provola affumicata Sorì a lenta maturazione, Genovese di Macinato, Crema di Cipolla bianca, Cipolla di Tropea caramellata, Crunch di Cipolla rosa



Farina Intera è una farina alternativa, avendo una biodisponibilità di fibra solubile superiore di circa il 30% rispetto ad una tradizionale farina integrale, risulta una farina bianca tipo 0, ma a ridotto impatto glicemico. Non innalza i livelli di glicemia nel sangue e li mantiene sotto controllo rispetto alle farine equivalenti



THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

I DOLCI

TIRAMISU

1,2,9,3,14

6,0 €

BABA' THE SOUL

babà home made, crema Inglese all'Amaretto, Caramellato di annurca,1,2,9,3,14

6,0 €

CREMA CATALANA

1,2,9,3,14

6,0 €

- 1** **ARACHIDI E DERIVATI**

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


- 2** **FRUTTA A GUSCIO**

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi


- 3** **LATTE E DERIVATI**

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie


- 4** **MOLLUSCHI**

Canestrello, cannicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc


- 5** **PESCE**

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali


- 6** **SESAMO**

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale


- 7** **SOIA**

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



- 8** **CROSTACEI**

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili


- 9** **GLUTINE**

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


- 10** **LUPINI**

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari


- 11** **SENAPE**

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


- 12** **SEDANO**

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


- 13** **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc


- 14** **UOVA E DERIVATI**

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo





THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

LE BIBITE

ACQUA LISCIA	1,5 €
ACQUA GASSATA	1,5 €
PEPSI	3,0 €
PEPSI ZERO	3,0 €
FANTA	3,0 €
7 UP	3,0 €
CHINOTTO ARTIGIANALE	3,0 €

LE BIRRE

BIRRA ALLA SPINA BUDVAR 30 CL **3,5 €**

Colore biondo dorato, in stile Lager, la Budweiser Budvar Original presenta un gusto deciso, pieno, armonioso, rinfrescante e perfettamente equilibrato; un equilibrio dato dai luppoli e dal malto della Moravia che la rendono ideale per essere consumata con ogni pietanza

BIRRA ALLA SPINA KWAK 30 CL **6,5 €**

Birra ambrata Belga, di un sapore speziato e dolce, così ruffiano, vuoi per la particolarità del retrogusto molto amaro e spiazzante, o vuoi per il suo bicchiere, la birra Kwak è una di quelle birre che bisogna bere almeno una volta nella vita. La Kwak si abbina bene anche ai dolci, come crostate di frutta o crema.



THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

LE BIRRE I BOTTIGLIA

BIRRA IN BOTTIGLIA FRAVORT FRESH BEER 5,5 €

Ottenuta da materie prime selezionate, grazie all'aggiunta di due varietà di luppoli e dell'esclusivo lievito "Fresh", la Fravort Fresh Beer è una birra microfiltrata e non pastorizzata, altamente digeribile. È una birra a bassa fermentazione, dal colore giallo dorato con una schiuma bianca, fine e persistente. Al naso si percepiscono profumi abbastanza intensi di cereali e luppolo. In bocca emerge un corpo delicato, caratterizzato da un gusto morbido e fragrante, da aromi di cereali, di malto e luppolo. Il finale è fresco e dissetante. Abbinamenti consigliati: bruschette, primi con sughi leggeri e delicati, insalate, piatti di pesce, carni bianche. 4,9% V

BIRRA IN BOTTIGLIA BIONDA DEL BRENTA 4,5 €

L'utilizzo di 4 differenti luppoli e l'aggiunta di zuccheri e le donano la giusta frizzantezza e tenuta della schiuma, aumentando ulteriormente l'equilibrio e la giusta digeribilità. Non filtrata e non pastorizzata. Ottima per accompagnare un ricco aperitivo, ma anche ideale da degustare in abbinamento a piatti succulenti e strutturati. 8,2% Vol

BIRRA IN BOTTIGLIA FRAVORT IPA 4,0 €

Birra ambrata Belga, di un sapore speziato e dolce, così ruffiano, vuoi per la particolarità del retrogusto molto amaro e spizzante, o vuoi per il suo bicchiere, la birra Kwak è una di quelle birre che bisogna bere almeno una volta nella vita. La Kwak si abbina bene anche ai dolci, come crostate di frutta o crema.

BIRRA IN BOTTIGLIA ICHNUSA 33 3,0 €

birra di tipo lager con gradazione alcolica di 4,7% e composta da acqua, malto d'orzo, granturco e luppolo. Il colore è dorato limpido e la schiuma è compatta e di grana fine non persistente.

BIRRA IN BOTTIGLIA MESSINA AI CRISTALLI DI SALE 3,0 €

- "Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale."
- "Per informazioni dettagliate sugli ingredienti e sugli allergeni, si prega di chiedere al cameriere."



2€ coperto p.p



THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

I COCKTAILS

Tutti i nostri cocktails sono accompagnati da sfizi e pasticci.
“Qualcosa di buono arriva sempre”

NEGRONI

10 €

Fu ideato a Firenze nel 1919-20 dal conte Camillo Negroni.
Ingredienti: Gin Campari Vermut rosso

APEROL SPRITZ

10 €

L'origine dello spritz è riconducibile agli inizi dell'Ottocento, con l'usanza delle truppe dell'Impero austriaco di allungare il vino "Tocaj", attuale "Friulano" con acqua frizzante. Ingredienti: Prosecco Aperol Selz

CAMPARI SPRITZ

10 €

L'origine dello spritz è riconducibile agli inizi dell'Ottocento, con l'usanza delle truppe dell'Impero austriaco di allungare il vino "Tocaj", attuale "Friulano" con acqua frizzante. Ingredienti: Prosecco Campari Seltz

HUGO SPRITZ

10 €

Ingredienti: Prosecco Sciroppo fiori di sambuco Seltz

GIN TONIC

10 €

La ricetta originaria è stata messa a punto da alcuni medici olandesi presso l'Università di Leiden nel 1650 dal Dr Sylvius. La ricerca voleva dare vita ad una sorta di pozione a base di bacche di ginepro, in grado di curare dalla malaria i soldati olandesi impegnati sul fronte orientale delle Indie coloniali.
Ingredienti: Gin Acqua Tonica

AMERICANO

10 €

L'Americano è uno dei classici aperitivi italiani, diretto erede del Milano-Torino (a base di Campari e vermouth). Il suo nome è una dedica a Primo Carnera, il pugile friulano soprannominato "la montagna che cammina"
Ingredienti: Campari Vermouth rosso Seltz

PALOMA

10 €

Drink dagli accenti esotici, colorato quanto basta per fare la sua figura su Instagram e fresco a sufficienza per risultare gradevolissimo anche con l'alzarsi delle temperature. Ingredienti: Tequila bianca Tonica al pompelmo rosa succo lime sale

NEGRONI SBAGLIATO

10 €

Il Negroni sbagliato è un cocktail nato per errore al Bar Basso di Milano, intorno agli anni '70, quando il bartender Mirko Stocchetto, preparando un Negroni, utilizzò accidentalmente spumante al posto del gin. Il risultato fu un cocktail più leggero e frizzante, che piacque molto e divenne famoso con il nome di "Negroni sbagliato"
Ingredienti: Campari Vermut rosso Prosecco

COCKTAIL ANALCOLICO

7 €

2€ coperto p.p