



THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

I FRITTI

CROCCHÉ DI PATATE

Al pezzo 3,9,14

2,5 €

CROCCHÉ THE SOUL

Stracciata di Bufala campana, Lonzardo di Castelpoto Al pezzo 3,9,14

3,0 €

ARANCINO

al Ragu con fonduta di parmigiano reggiano 3,9,14

2,5 €

FRITTATINA CLASSICA

Al pezzo,3,9,14,13

3,0 €

TRIS DI FRITTATINE

Frittatina classica, frittatina alla siciliana, frittatina del giorno

9,5 €

MONTANARA CLASSICA

Montanarine al pomodoro mozzarella e parmigiano 2 pz. 3,9

3,5 €

MONTANARA WOW!

Montanarine con burrata pugliese al Gin, Lonzardo di maiale nero Casertano azienda Muccio, Fili di peperone, Tzest di limone 2 pz

5,0 €

MONTANARA SLURP!!

Montanarine con burrata pugliese e Spritz, crudo di Gamberi marinati all'arancia. 1 Pz. 3,9,5,8

5,0 €

PATATINE FRITTE

4,5 €

GLI ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO

tre pezzi. 9

5 €

PARMIGIANA DI MELANZANE

Manzo di Scottona marinato a secco, zucchero,sale e 5 spezie C

6,0 €

TEGAMINO DI POLPETTE

Polpette di manzo al ragu Borbonico

5,0 €

STRACCETTI DI POLLO

salsa di accompagnamento Home Made

6,0 €

CARPACCIO DI MANZO

Manzo di Scottona marinato a secco, zucchero,sale e 5 spezie C

10 €

TO' TANO

Totano Shabu su vellutata di patate, pomodori verdi e foglie Mizuna 5

10 €

GAMB...EROS

Gambero in marinata di arancia, con cuscus ai friarielli e foglia oro. 8

10 €

2€ coperto p.p



THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

I TAGLIERI

TAGLIERE FORMAGGI E SALUMI X 2 PERSONE 23 €

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 12 €

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 14 €

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

TAGLIERE DI PESCATO 24 €

tagliere di salumi di mare e non solo 5,8



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 PRIMI

Perche avere una selezione di sole paste fresche e ripiene di Terra e di Mare completamente artigianali? Per differenziarsi ma allo stesso tempo valorizzare un prodotto ricco di sapore e tradizione

FAGOTTINO ALLA SPIGOLA PATATE E LIME

15,0 €

Ripieno di spigola, con pomodorino giallo. Olive taggiasche, semi di coriandolo e papavero. 9,5,14

TORTELLLO CYNARA

14,0 €

Ripieno di carciofi romaneschi IGP, guancialetto di Montalcino con salsa al parmigiano, fiocchi di tuorlo d'uovo marinato 9,14,3

FAZZOLETTO PORCHE'

15,0 €

Ripieno di maiale nero nazionale con mela annurca IGP valle di Maddaloni in due consistenze, coriandoli di Crusco Senese 9,14

TORTELLLO PATATA DOLCE RICOTTA SALATA E FIORI DI ZUCCA

14,0 €

Raviolo ripieno, su zucchine in due consistenze, Fiori di zuccina Romanesca, pomodorini Confit, Reggiano vacche rosse 36 mesi 9,14,3

FUSILLO AVELLINESE AL FERRO E BACCALA

15,0 €

Pasta fresca su crema di patate, Baccala saltato, Crusco, Cacioricotta Avellinese 9,14,3

- "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 SECONDI DI TERRA

GUANCETTE AL BAROLO

20 €

13

COSTATA AL PESO

A peso

La costata di manzo è un taglio di carne bovina che include l'osso della costola. Questo taglio è noto per essere particolarmente saporito grazie alla presenza di marmorizzazione (venature di grasso) che conferisce una succulenza e un sapore unici.

RIBES IN SOUS VIDE **IND.**

18 €

Back ribs di maialino cotte in CBT per 17 ore, servite con patate al forno e salsa alla Coca cola. 11,6,7,2,

TAGLIATA DI CONTROFILETTO ANGUS IRLANDA

24 €

Controfiletto di vacche selezionate. 250 gr - Verdure Grigliate

TAGLIATA DI SCOTTONA

21 €

Entrecôte di bovino di alta qualità di vacche selezionate. 250 gr - Verdure Grigliate

T-BONE "FIORENTINA!"

A peso

T-bone è un taglio di carne bovina che prende il nome dall'osso a forma di "T" che lo caratterizza. Questo taglio include due tipi di carne: il controfiletto su un lato dell'osso e il filetto sull'altro lato. È uno dei tagli più pregiati e apprezzati per la sua tenerezza e sapore. Venduta a peso

TOMAHAWK DI NERO CASERTANO

20 €

taglio di carne di maiale Nero Casertano ricavato dalla parte anteriore della lombata (tra la prima e la quinta vertebra dorsale), una costata lunga e spessa che conserva un grosso osso "scalzato" fino a 30 centimetri con Contorno

HAMBURGER AL PIATTO MANZETTA DEI LAGHI

13 €

Hamburger di manzetta dei laghi da 300 gr. Servito al piatto e accompagnato da verdure grigliate o patate fritte

PETTO DI POLLO BARDATO **IND.**

14 €

Petto di pollo da 250/300 gr Bardato al Bacon, guarnito con Paprica di Castelpoto e Granella di pistacchi

2€ coperto p.p



THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

I SECONDI DI MARE

POLPO IN FUMO

20 €

Poplo CBT, rosticciato su crema di patate e zenzero, Crudo di Zucchine, affumicato ai sentori di Cognac.5,3,12

CAL-AMARO SHABU

20 €

Calamaro Shabu Shabu arrostito, crema di patate, pomodori verdi, petali di pomodoro, corallo al nero di seppia.5,9,3

FILETTO DI SCORFANO

20 €

Filetto di Scorfano rosso in brodetto di limone arso con polvere affumicata di Olio di Oliva,512

BACCALA' ARROSTITO

20 €

Filetto di Baccala,5,3

BACCALA' KATA

22 €

filetto di Baccala avvolto in croccante di Kataifi, cavolo viola i agro, salsa al posso e spinacino 5,9,3

I CONTORNI

SCAROLE ALL MONACHINA

6 €

MIX DI VERDURE GRIGLIATE

6 €

PATATE AL FORNO

6 €

MELANZANE A FUNGHETTO

6 €

FRIERIELLI

6 €

INSALATINA DI CAMPO

5 €

2€ coperto p.p



THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

I BUNS E GLI HAMBURGER

IL CLASSICO

12 €

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

14 €

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 €

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 €

Cross 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/Guanciale croccante accompagnato da patate fritte. 9,6,11,3,14,13,11

LIDO DI GUSTO

15 €

Black Bun con Polpo in crosta di polenta / Patate menta e lime / stracciata Pugliese / salsa Maionese home made accompagnato da patate fritte. 5,9,6,11,3,14,13,11

2€ coperto p.p



THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

LE PIZZE CLASSICHE

MARINARA

5,5 €

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

8,0 €

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte a lenta maturazione, prosciutto cotto, funghi, salame dolce, carciofini e olive

LA CARRETTIERA

8,0 €

Salsiccia, friarielli, Provola e Fior di latte a lenta maturazione

LA PICCANTE

7,5 €

Pomodoro San Marzano DOP Solania, Salame Piccante di Bracigliano, fiordilatte a lenta maturazione, formaggio GP, basilico, Olio EVO Dop Cilentano

BUFALINA

8,5 €

Pomodoro San Marzano DOP Solania, mozzarella di bufala Campana DOP, formaggio GP, basilico, Olio EVO Dop Cilentano

FILETTO

7,5 €

Pomodorini del piennolo, fiordilatte a lenta maturazione, formaggio GP, basilico, olio evo

RIPIENO CLASSICO

8,0 €

Pomodorini del piennolo, fiordilatte a lenta maturazione, formaggio GP, basilico, olio evo

PIZZA FRITTA

8,5 €

Fior di Ricotta, ciccioli Napoletani, Provola Monti lattari pepe

4 FORMAGGI

8,0 €

Blu di Bufala caseificio Aurora, Emmental, Asiago, Provola dei Monti Lattari, Formaggio GP, basilico, Olio EVO Dop Cilentano

LA SUPREMA

9,0 €

Pomodorini, Prosciutto crudo 24 mesi alta Irpinia, rucola, scaglie di grana Padano, fiordilatte latterie Sorrentine, olio evo

WURSTEL & PATATE

8,0 €

Wurstel, patatine fritte, fiordilatte a lenta maturazione e, olio evo

ORTOLANA MEDITERRANEA

8,0 €

Zucchine, peperoni e melanzane grill, fiordilatte latterie Sorrentine

CASERTANA

9,0 €

Salsiccia maiale nero, patate al forno, finocchietti secco selvatico, provola Monti Lattari, olio evo

NERANO

9,0 €

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

BARI

14,0 €

Impasto classico diretto 24H, Polpo in CBT e rosticcato, patate in doppia consistenza, polvere di oliva e pomodorino datterini confit

MODENA

12,0 €

Impasto classico diretto 24H Stracciata di bufala, carpaccio di manzo marinato agli agrumi, salsa agli agrumi, caviale di aceto balsamico

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



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



LE PIZZE DOPPIA COTTURA

PROVOLA E PEPE DOPPIA COTTURA

10,0 €

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

L'ALTRA BUFALINA

11,0 €

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

NAPOLETANA

10,0 €

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

GENOVESE CONTEMPORANEA

11,0 €

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

CHE...TIRAMISU

7,0 €

spugna al caffè, crema al mascarpone, namelaca al caffè, cialda croccante 1,2,9,3,14

BABA' THE SOUL

7,0 €

babà home made, crema alla mela annurca, disidratato di annurca 1,2,9,3,14

CREMA CATALANA IND.

7,0 €

1,2,9,3,14

DOLCE DEL GIORNO

7,0 €

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, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



5

PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in minima percentuale



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	1,0 €
ACQUA GASSATA	1,0 €
PEPSI	2,5 €
PEPSI ZERO	2,5 €
FANTA	2,5 €
7 UP	2,5 €
CHINOTTO ARTIGIANALE	2,5 €

LE BIRRE

BIRRA ALLA SPINA BUDVAR 30 CL **4,0 €**

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 **6,0 €**

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.

BIRRA IN BOTTIGLIA FRAVORT FRESH BEER **5,0 €**

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



THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

LE BIRRE

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

3,5 €

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

3,5 €

- "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"

Bevi responsabile ma, soprattutto bevi bene.

NEGRONI

7 €

Fu ideato a Firenze nel 1919-20 dal conte Camillo Negroni.

Ingredienti: Gin Campari Vermut rosso

APEROL SPRITZ

7 €

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

7 €

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

7 €

Ingredienti: Prosecco Sciroppo fiori di sambuco Seltz

GIN TONIC

7 €

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

7 €

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

7 €

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

7 €

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

2€ coperto p.p