



THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

I FRITTI

- | | |
|---|--------------|
| CROCCHÉ DI PATATE Al pezzo | 2,5 € |
| FRITTATINA CLASSICA Al pezzo | 3 € |
| TRIS DI FRITTATINE Frittatina classica, frittatina alla siciliana, frittatina del giorno | 9,5 € |
| MONTANARA CLASSICA Montanarine al pomodoro mozzarella e parmigiano 2 pz | 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 € |
| PATATINE FRITTE | 4,5 € |

GLI ANTIPASTI

- | | |
|--|-------------|
| BRUSCHETTA AL POMODORO tre pezzi | 5 € |
| 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 uva di mare | 10 € |
| GAMB...EROS Gambero in marinata di arancia, con cuscus ai friarielli e foglia oro | 10 € |
| POLPO VELATO Polpo cotto in CBT, fagiolini cotti al vapore, crema di carote | 15 € |



2€ coperto p.p



THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

I TAGLIERI

TAGLIERE FORMAGGI E SALUMI X 2 PERSONE 25 €

Una selezione di, salumi selezionati, formaggi bovini, ovini e caprini, Verdure grigliate e composte di frutta

TAGLIERE SALUMI E VERDURE 12 €

Selezione di Salumi Italiani E Campani alcuni presidio slow food come la salsiccia rossa di Castelpoto, accompagnati da verdure fresche e grigliate

TAGLIERE DI FORMAGGI, CONFETTURE E MIELE 14 €

Selezione di Formaggi freschi, semi stagionati e stagionati, accompagnati da confetture di frutta, miele e frutta secca

TAGLIERE DI PESCATO 22 €

tagliere di salumi di mare e non solo



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 18 €

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

TORTELLO LAMARCK 18 €

Ripieno di Totani con vellutata di patate, pomodorino rosso in confit al sentore di basilico

TORTELLO CYNARA 16 €

Ripieno di carciofi romaneschi IGP, guanciale di Montalcino con salsa al parmigiano, focchi di tuorlo d'uovo marinato

FAZZOLETTO PORCHE' 16 €

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

TORTELLO PATATA DOLCE RICOTTA SALATA E FIORI DI ZUCCA 16 €

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

MEZZA LUNA RIPIENA DI RAGU' DI AGNELLO 16 €

Servito su crema di carote e fondo bruno

- "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

18 €

Ripieno di crostacei con pomodorino giallo. Olive taggiasche, semi di coriandolo e papavero.

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

16 €

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

TAGLIATA DI MANZO

20 €

Entrecôte di bovino di alta qualità di vacche selezionate. 250 gr

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. Vendita a peso

STIPLON BEEF

21 €

questo taglio va separato dal roastbeef con un'incisione netta tra l'undicesima e la decima costola, sesta e decima costola inclusa

- "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 MARE

POLPO IN FUMO 20 €

Popolo CBT, rosticciato su crema di sedano rapa, agretti, polvere di limone sorrentino, affumicato ai sentori di Cognac

CAL-AMARO SHABU 22 €

Calamaro Shabu Shabu arrostito, crema di patate, pomodori verdi, petali di pomodoro, corallo al nero di seppia

RIVISITAZIONE DI UN TOTANO 20 €

Totano di Terracina cotto in CBT, cubettata di patate gialle ai profumi di rosmarino, pomodoro S.Marzano acerbo in due consistenze

FILETTO DI SAN PIETRO 20 €

Filetto di S.Pietro in infusione di Barbabietola con Vinaigrette, carote baby in agro, barbabietola in CBT, panna acida e olio agli aromi di basilico nano



I CONTORNI

SCAROLE ALL MONACHINA 6 €

MIX DI VERDURE GRIGLIATE 6 €

PATATE AL FORNO 6 €

MELANZANE A FUNGHETTO 6 €

INSALATINA DI CAMPO 5 €

2€ coperto p.p



THE SOUL MENU

2€ coperto p.p

LE PIZZE

| | |
|---|--------|
| 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 | 8,5 € |
| Pomodoro San Marzano DOP Solania, formaggio GP, fiordilatte a lenta maturazione, basilico, olio evo Cilentano DOP | |
| 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 | 9,0 € |
| 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 | 8,5 € |
| Pomodorini del piennolo, fiordilatte a lenta maturazione, formaggio GP, basilico, olio evo | |
| PIZZA FRITTA | 9,0 € |
| 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 | 10,0 € |
| 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 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

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

14,0 €

BARI

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

15,0 €

MODENA

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

13,0 €

ROMA

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

13,0 €

LA FIUMANA

Impasto Classico, base bianca con fiordilatte di Roccamonfina a lenta maturazione, provola di Agerola, Peperoncini di Fiume, Pancetta arrotolata Irpina, Pomodorini di corbara in confit, Petali di provolone del Monaco Igp. zest di limone, estratto di basilico in CBT in olio di oliva evo "ABBINAMENTI: BIRRA FRAVORT FRESH BEER - VINO ZIBIBBO"

12,0 €

"FLESH"

Impasto classico alta idratazione, base bianca, ricotta di bufala omogeneizzata, fiordilatte di Roccamonfina a lenta maturazione, Provola di Agerola, Erborinato (Blu Stilton), Spek Alto Adige IGP. Semi di zucca tostati, Uovo Disidratato e pepe della Tasmania ABBINAMENTI: BIRRA ROSSA KWAK - VINO FRAPPATO GORGHI TONDI

12,0 €

NERO CASERTANO

Impasto classico alta idratazione, base bianca, provola a lenta maturazione, patate al forno, salsiccia di maiale nero Casertano, paprica di Castel poto, burrata di bufala ABBINAMENTI: BIRRA ROSSA KWAK I

14,0 €



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

| | |
|---|--------------|
| PANNA BIS...COTTA | 7,0 € |
| PANNA cotta in forno a vapore per 3 ore, accompagnata da frutti rossi e crumble | |
| PARFAIT ALLE FRAGOLE | 7,0 € |
| MILLEFOGLIE SCOMPOSTA | 7,0 € |
| DOLCE DEL GIORNO | 7,0 € |

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

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



FRUTTA A GUSCIO

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



LATTE E DERIVATI

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



MOLLUSCHI

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



PESCE

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



SESAMO

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



SOIA

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



CROSTACEI

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



GLUTINE

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



LUPINI

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



SENAPE

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



SEDANO

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



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

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



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 | 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 **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 BUDVAR 30 CL **6,0 €**

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 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

THE SOUL MENU

Aperitivo in Cassetta

Cosa Comprende?

Crocchè
Zeppoline
Frittatina Classica
Pasta e Patate
O' Cuppetiello di Pesce
Parmigiana di Melanzane
Tortellini fritti
Pane Pizza con Peperone 'Mbuttunat
Pane Pizza con Ricotta di Bufala Campana
Patatine Fritte

Drink Incluso

a scelta tra:

Negroni - Aperol Spritz - Campari Spritz
Hugo Spritz- Gin Tonic - Americano
Paloma - Negroni Sbagliato



€ 15,00
A PERSONA