



POMME
CENTRALE



Alleanza Slow Food dei Cuochi e Pizzaioli Campania e Basilicata

Il ristorante **POMPEI CENTRALE**

Aderisce all'alleanza tra i cuochi e pizzaioli dei presidi Slow Food Pompei Centrale
Restaurant joins an alliance between chefs and Slow Food Presidia

L'alleanza è una grande rete solidale dove i cuochi incontrano e stringono un patto con i produttori dei Presidi Slow Food ,
impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti.

This alliance is a big solidarity network where chefs meet and establish an agreement with the producers of Slow Food Presidia ,
with the aim to work hard to cook and to give value to their products.

I cuochi dell'alleanza uniscono il piacere di realizzare grandi piatti alla responsabilità verso chi produce le materie prime.

Per un cibo buono, ma anche genuino, naturale, pulito. E non solo: giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato.

(The chefs of the alliance combine the pleasure of making great dishes with the responsibility towards those who produce the raw materials
with the purpose not to have only a good food, but also genuine, natural, clean and fair, respectful towards those who produced it, cultivated it, raised it.



POMPEICENTRALE



POMPEICENTRALE

Pompei Centrale è progetto gastronomico. Un concetto innovativo di bistro dove tradizione ed innovazione si incontrano per dare vita ad un'esperienza sensoriale unica. Pizze gourmet, hamburger speciali, eccellenze regionali e una raffinata lista di birre, vini e beverages da degustazione.

ELENCO ALLERGENI

list of allergens



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTICINI



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SESAMO



SOLFITI



MOLLUSCHI



LUPINI

Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio 25 ottobre 2011

Gentile Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

COCKTAIL

cocktail

8.00

NEGRONI

gin , bitter , vermuth rosso

AMERICANO

bitter, vermuth rosso, soda e scorzetta di limone

POMPEI EDEN

liquore di alloro pompeiano, succo di limone sorrento, sciroppo di zucchero e soda, rametto di rosmarino e timo

CAPRI ICE TEA

vodka, gin mare, amaro di arance di sicilia, disaronno limoncello di chinotto bio

PUGLIESE A NEW YORK (whiskey sour)

whisky bourbon, succo di limone, sciroppo di zucchero, albume d'uovo e vino primitivo di manduria d.o.c.

HUGO SPRITZ

st. germain, prosecco e foglie di menta

GIN TONIC

selezione dei gin
nikka coffey, brockmans premium, jinzu n°3 london dry, silverback, gin mare monkey 47, hendrik's, tanqueray n° ten

VODKA TONIC

selezione di vodka
vodka ciroc, stoli élite, kaufman belvedere, wiborora exquisite

scegli la fermata giusta...

CUCINA I FRITTI per l'ATTESA

appetizers - variety of fried food

CROCCHÈ 250 GR. + SALSE / CROQUETTE 250 g. + SAUCE	6.50
Cacio, pepe e bacon, peperoni salsiccia e provola, porchetta e fuso di provola, pesto di pistacchio e mortadella, pulled pork e provola a fetta	
MISTO FRITTO/MIX OF FRIED FOOD	6.50
Arancino con peperoni arrosto salsiccia e provola, crocchè di patate, frittatina di pasta emmental e prosciutto, mozzarella di bufala, stick di patate	
POLPETTA DI MELANZANA / AUBERGINE BALL	6.00
Su datterino scottato al basilico e provola fusa	
BOMBETTA DI MAIALE / PORK MEAT BALL	8.00
Ripiena di speck e provola su melanzane a funghetto	
FRITTATINA DI PASTA / LITTLE FRITTATA OF PASTA	7.00
Bucatini alla siciliana su salsiccia provola e pomodorino	
BAMBOO DI POLLO	6.50
Bamboo di pollo panatura di pop corn su salsa greca e limone	
LA NOSTRA CAPRESE FRITTA / OUR FRIED FRESH MOZZARELLA TOMATO AND BASIL SALAD	4.50
Mozzarella di bufala frita, in crosta di cereali e concasse di pomodori (contrasto caldo/freddo)	
MONTANARA RIVISITATA / MONTANARA NEW INTERPRETATION	5.50
Fritta e poi al forno, pomodoro pelato, fior di latte, grana padano, basilico	
LA NOSTRA CAPONATA	8.00
Fritta e poi al forno, con insalata di pomodoro e scarola, filetti di melanzane, tonno, olive, perline di fior di latte	

LE PATATINE OUTFIT

PATATA FRESCA "TAGLIO BARCHETTA" 5.00
Scaglie di cacio, pepe e limone
Pancetta piastrata e fuso di provola
Wurstel e cheddar
Porchetta e fuso di provola
Pulled pork e salsa al pepe

PATATINE FRITTE TAGLIO FRY DEEP 4.00

PER STUZZICARE

PROSCIUTTO VENTICANO CIARCIA 14.00
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. 250 gr. CON TURCA

TAGLIERE DI SALUMI SECONDO SELEZIONE ACCOMPAGNATO CON TURCA 15.00

TAGLIERE DI FORMAGGI CON VARIE STAGIONATURE, CONFETTURA
MIELE E NOCI, TURCA 15.00





TAGLIERE DI SALUMI DI NOSTRA SELEZIONE 22.00
FORMAGGI CON VARIE STAGIONATURE, CONFETTURE
MIELE, NOCI E TURCA

TARTARA DI CARNE / MEAT TARTARE 14.00

LE PIZZE TRADIZIONALI

MARINARA	5.00
Pomodoro San Marzano "AZ.SOLANIA", aglio e origano	
MARGHERITA	5.50
Pomodoro biologico "Az. LA TORRENTE", fior di latte, basilico, olio EVO	
BELLIZZANA	7.50
Pomodoro biologico "Az. LA TORRENTE", mozzarella di bufala campana DOP, olio EVO, basilico, grana padano DOP	
CAPRICCIOSA	7.50
Pomodoro biologico "Az. LA TORRENTE" prosciutto cotto, mozzarella, funghi champignon freschi, salsiccia, polvere di olive nere, basilico, olio EVO	
CINQUE FORMAGGI	7.50
Gorgonzola DOP, pecorino bagnolese, caciotta di bufala, fontina, grana padano DOP, basilico, olio EVO	
GRAGNANESE	9.00
fior di latte, patate al rosmarino, funghi porcini, provolone di Gragnano "Latteria Gargiulo", salsiccia	
POMPEI CENTRALE	8.50
Pomodoro San Marzano "Az. SOLANIA", all'uscita: mozzarella di bufala DOP scaglie grana padano DOP, basilico, olio EVO	
GOLOSA	8.50
Fior di latte, schiacciata di patate, pesto di basilico, salsiccia, olio EVO	
PROFUMO D'ESTATE	8.50
Fior di latte all'uscita rucola, prosciutto crudo, melanzane arrosto e stracciatella di mozzarella	

LE PIZZE SPECIALI

ORTOLANA 2.0	8.00
Caviale di melanzane, pomodorini spadellati e fior di latte, all'uscita chips di zucchine e crema di peperoni	
FRUTTO DELLA PASSIONE	12.00
Montanara frita e ripassata al forno con misticanza, stracciatella di fior di latte, tartara di Gambero rosso di Mazzara del Vallo, zeste di limone e passion fruit	
LUCANA	9.50
Fior di latte, pomodori del piennolo giallo "Gioli" cacio ricotta del Cilento,  Peperone Crusco di Senise IGP "TENUTA PADI" e zeste di limone	
BRONTE	8.50
Fior di latte all'uscita mortadella Bologna IGP, pesto di pistacchio, granella e Crochè di patate	
LA NERANO	8.00
Zucchine in 3 consistenze, fior di latte, parmigiano e provolone del Monaco DOP	
POMPEIANA	8.50
Provola affumicata, salame artigianale Napoletano, all'uscita: tarallo Napoletano, ciuffi di ricotta  , basilico e olio EVO	
ECCELLENZA	12.00
Pomodoro San Marzano "Az. Solania", Capperi di Salina  , alici di Menaica,  , olive nere, aglio, Olio EVO e basilico	
NOCI	10.00
Mozzarella, crema di noci all'uscita insalatina lollo e pollo croccante	
SCAROLA E ALICI	10.00
Fior di latte, all'uscita scarola pomodoro del Piennolo giallo e rossi e alici di Cetara	

TONNARA 12.00
Fior di latta all'uscita misticanza tartara di tonno fiore di capperi,
zester di limone e polvere di olive nere

FASSONA 10.00
Mozzarella all'uscita, tartara di Fassona Piemontese,
insalatina di funghi champignon e cialda di parmigiano

LE PIZZE FRITTE

CICOLI E RICOTTA 7.00
Provola affumicata, ricotta di fuscella, cicoli napoletani, pepe grattugiato fresco,
grana padano DOP, basilico

MONTANARA RIVISITATA 5.50
Fritta e poi al forno, pomodoro pelato, fior di latte, grana padano, basilico

CALZONI RICOTTA E SALAME 7.00
Fior di latte, ricotta di bufala, salame artigianale napoletano, pepe grattugiato fresco,
grana padano DOP, basilico e olio EVO

I PANINI

01	8.50
Hamburger di scottona 200 gr., cheddar, pancetta grigliata, cipolla di Montoro stufata, pomodoro a fette, insalata iceberg	
02	8.50
Hamburger di scottona 200 gr., caprino, salsa al basilico, pomodoro, pancetta croccante, perla di bufala	
03	8.50
Petto di pollo, melanzane grigliate, provola affumicato e salsa al pepe	
04	8.50
Hamburger di salsiccia, parmigiana di melanzane salsa al basilico e insalata iceberg	
05	8.50
Hamburger di salsiccia, porchetta, stracciatella di mozzarella, patatine fritte e crema di peperoni	
06	9.50
Hamburger di black angus 200 gr. fior di latte, pomodoro del piennolo Giallo "Az. GIOLI", rucola, pancetta croccante, provolone del Monaco	
07	8.50
Salsiccia alla brace, zucchine alla scapece cotoletta di mozzarella e salsa al pepe	
08	7.50
Hamburger di mozzarella frita, patate al forno, salsa al pepe, melanzane grigliate	
09	7.50
Cotoletta di melanzana, maionese senza uova, pomodoro confit, insalata	
10	10.00
Bun ai 5 cereali con pulled pork, caviale di melanzana, gorgonzola e chips di patate	
11	14.00
Bun al pomodoro secco con polpo , caprino spalmabile, rosti di patate, zucchine alla griglia, menta e zester di limone	
12	12.00
Bun al pistacchio, mortadella di Bologna IGP alla griglia, stracciatella di fior di latte e croccò al limone	
13	14.00
Bun con Tartara di Tonno, insalatina lollo, maionese all'arancia, fior di latte e erba cipollina	

TACOS

Salmone affumicato, cipolla di Alife caramellata, yogurt di Bufala, spinacini freschi, Grana Padano DOP	8.00
Kebab, cipolla di Alife caramellata, stracciatella di mozzarella, stick di patate e insalata iceberg	6.50

CREA IL TUO PANINO

BUN CON HAMBURGER DI SCOTTONA 200 GR. + CONTORNO + FORMAGGIO + SALSA	8.50
BUN CON HAMBURGER DI BLACK ANGUS 200 GR. + CONTORNO + FORMAGGIO + SALSA	9.00
BUN CON HAMBURGER DI SALSICCIA + CONTORNO + FORMAGGIO + SALSA	8.00
BUN CON PETTO DI POLLO + CONTORNO + FORMAGGIO + SALSA	8.00
BAN CON PULLED PORCK + CONTORNO + FORMAGGIO + SALSA	8.00

Con doppio hamburger + 4.50

Ingrediente doppio + 1.00

Ingrediente special + 2.00

CONTORNO

Patatine fritte al forno , Insalata iceberg , Melanzane grigliate, Melanzane a funghetto , Peperoni in agrodolce , Zucchine alla griglia, Zucchine alla scapece , Rucola , Peperone Crusco di Senise IGP

SPECIAL: +2.00

Bacon , Prosciutto crudo Venticano , Stracciatella di mozzarella , Pancetta nostrana Uova , Porchetta , Pulled porck, Hamburger di mozzarella, Wurstel, Mortadella di Bologna IGP

SALSE

Ketchup , Maionese , Pepe , BBQ , Crema al Basilico

FORMAGGI

Fior di latte, Provola Affumicata, Cheddar DOP , Cacio ricotta del Cilento

LA CARNE

SELEZIONE DI ENTRECOTE

ENTRECOTE DI MANZETTA POLACCA 6.00 HG MIN.300GR.

ENTRECOTE DI PEZZATA ROSSA 7.00 HG MIN.300GR.

ENTRECOTE BLACK ANGUS URUGUAY 7.00 HG MIN. 300GR.

ENTRECOTE DI RUBIA GALLEGA SPAGNA 9.00 HG MIN 300GR.

HAMBURGER DI BLACK ANGUS 14.00 300 GR.

UOVA + 1.50

BACON + 1.00

PROVOLA + 1.00

RIBS DI MAIALE MARINATO ALLA BIRRA
E AROMATIZZATO CON PATATE FRITTE E SALSA BBQ 12.00

TOMAHAWK DI MAIALE CON MELANZA E PATATE 14.00

HAMBURGER DI MAIALE CON MELANZANE A
FUNGHETTI E PATATE 9.50

MISTO DI CARNE CON: SALSICCIA, TRACCHIA,
ENTRECOTE, CAPOCOLLO 26.00

CONTORNI 4.00

VERDURE ALLA GRIGLIA
MELANZANE A FUNGHETTO
ZUCCHINE ALLA SCAPECE
INSALATA MISTA
PATATE AL FORNO
PATATINE FRITTE TAGLIO FRY DEEP

IL MARE IN STAZIONE

GAMBERI IN CROSTA DI CORIANDOLI DI VERDURE
SU BARCHETTA DI MELANZANA E MAIONESE ALL'ORIGANO 12.00

BACCALÀ PASTELLATO ALLA MENTA SU ZUCCHINE
ALL'ACETO E MAIONESE 14.00

CROSTONE DI PANE CON SALMONE AFFUMICATO,
CAPRINO E MISTICANZA 10.00

LE INSALATE

LATTUGA, STRACCETTI DI POLLO, GRANA PADANO DOP,
VERDURE ALLA GRIGLIA, POMODORINO E GLASSA
DI ACETO BALSAMICO 8.00

LATTUGA ICEBERG, RUCOLA, POMODORINI,
FILETTO DI TONNO SOTT'OLIO,
CIUFETTI DI RICOTTA E CROSTINI DI PANE 8.00

MELENZANE GRIGLIATE, POMODORO SECCO,
RUCOLA, MAIONESE E PERLE DI BUFALA 8.00

DOLCI

DUPLO Crema alla nocciola, Caramello salato, glassa al cacao e biscotto al cioccolato

BISCUIT Crostatina alla vaniglia, caramello, torta al Cioccolato e crema alla Nocciola Nutella

CHEESECAKE bianca completata come gradisci: Cioccolato bianco, pistacchio, gianduia, Frutti di bosco

IL PISTACCHIO Cremoso alla vaniglia, crema al pistacchio, sablè alla vaniglia e glassa al cioccolato bianco

TIRAMISÙ 2.0

CROCCANTE alla nocciola e gianduia

5.00

BARCETTA D'ANANAS

5.00

TAGLIATA DI FRUTTA

5.00



I presidi sono progetto di slow food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali
Presidia are Slow Food projects that work to protect small-scale producers and to safeguard quality and traditional products

I Prodotti Selezionati Con I Presidi Slow Food: Products selected with Presidia Slow Food are:

“Capperi di salina” Salvatore D’Amico Leni (Me) Isole di Salina Via Libertà, 27

“Cacioricotta del Cilento” Chiara Amendola Loc. Selvitelle Cicerale(Sa)

Alici di Menaica di Donatello Marino Via stazione Vecchia Marina di Pisciotta (Sa)

“Cipolla di Alife” Fabrizio Concetta Alife (CE) Via Gramsci



Arca del Gusto

L’arca del gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alla tradizione di tutto il mondo e che rischiano di scomparire

“Arca del gusto” is a list made of traditional culinary products all over the world that risk to disappear

I Prodotti dell’arca “Arca del Gusto” Products that you can find in our menu are:

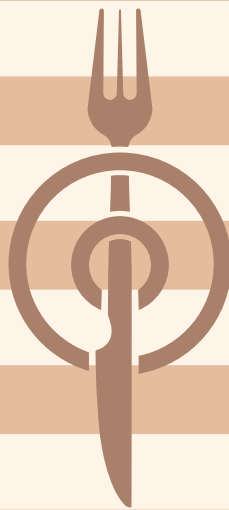
Ciccioli Napoletani

Salame Napoli

Pomodoro del Piennolo



POMPEICENTRALE



POMPEICENTRALE.IT

