



KRUSCA

PIZZA CONTEMPORANEA

Michele Graziano

IL MENU

KRUSCA

Michele Graziano

**BENVENUTI
DA KRUSCA**

Michele Graziano



ACQUA PANNA
THE FINE DRINKING WATERS
S. PELLEGRINO

I FRITTI

Crocchè

Patate del Fucino, pepe, Grana Padano DOP, Fior di latte della Costiera Sorrentina

€ 2

Frittatina Classica

Bucatino a trafilatura di bronzo, Besciamella Homemade, Prosciutto cotto, piselli, Fior di latte della Costiera Sorrentina, Grana Padano, pepe

€ 3

Frittatina Cacio e Pepe

Bucatino a trafilatura di bronzo, Besciamella Homemade, Pecorino Romando DOP Buccia Nera, Grana Padano DOP, pepe nero macinato, Fior di latte della Costiera Sorrentina

€ 3

Fritti dello chef

Proposta della settimana

€ 3,5

Cannellone Ripieno

Cannellone di pasta all'uovo ripieno a fantasia dello Chef

€ 3,5

Arancino alla Nerano

Riso Carnaroli, Crema di Zucchine, Zucchine fritte, Provolone, Fior di Latte della Costiera, pepe

€ 3

Montanarina Classica

Pasta di pizza frita, pomodoro, Scaglie di Grana Padano DOP, Basilico

€ 2

Patatine Fritte*

€ 3

Patate Dippers Fritte*

€ 4,5

L'ANTIPASTO

Tagliere di Salumi e Formaggi (per 2 persone)

Selezione di salumi e formaggi serviti con focaccia olio e sale

€ 18

*Prodotto Surgelato

● Supplementi

COPERTO € 2,00

SENZA GLUTINE € 4,00

SENZA LATTOSIO € 3,00

PIATTO UNICO

Cotoletta e Patatine

Cotoletta di petto di pollo in panatura croccante con patatine fritte

€ 9

Insalatona di Pollo

Insalata Iceberg, Mais, Carote, Pomodorini, Petto di Pollo Grigliato

€ 10

Insalatona di Tonno

Insalata Iceberg, Mais, Olive Nere Denocciate, Pomodorini, Filettone di Tonno

€ 10

Treccia di Bufala

Treccia di Mozzarella di Bufala da 1kg con mix di pomodorini conditi e rucola

€ 30

**FESTEGGIA
IL TUO EVENTO
DA KRUSCA...**

SCOPRI I
MENU
DEDICATI



● Supplementi

COPERTO € 2,00

SENZA GLUTINE € 4,00

SENZA LATTOSIO € 3,00

LE MONTANARE

Norvegese

Montanara frita e ripassata in forno, Crema di zucchine homemade, stracciatella pugliese, salmone affumicato, anacardi, pepe rosa, basilico

€ 14

Nonna Mari

Montanara frita e ripassata in forno, Pomodorini cotti in forno, Mozzarella di Bufala DOP, Pesto di Basilico Homemade, basilico

€ 12

I RIPIENI

Ripieno Classico

Ricotta di bufala, Salame Napoli, Fior di latte della Costiera Sorrentina, Pepe nero macinato, Pomodoro, Olio EVO Salentino, Basilico

€ 9,5

Fritto Napoli

Ricotta di bufala, Cicoli di maiale, Provola della Costiera Sorrentina, Pomodoro, Pepe nero macinato

€ 9,5

La Mia Metà

Metà chiusa: Funghi Champignon, Provola della Costiera Sorrentina, Prosciutto Cotto.
Metà aperta: Pomodorini cotti in forno, Mozzarella di bufala DOP, Olio EVO Salentino, Basilico.

€ 12

*Prodotto Surgelato

● Supplementi

COPERTO € 2,00

SENZA GLUTINE € 4,00

SENZA LATTOSIO € 3,00

LE PIZZE

Marinara

Pomodoro, Origano selvatico, Aglio, Olio EVO Salentino, Basilico

€ 5

Margherita

Pomodoro, Fior di Latte della Costiera Sorrentina, Olio Evo Salentino, Basilico

€ 5,5

Diavola

Pomodoro, Salamino Piccante, Fior di Latte della Costiera Sorrentina, Olio EVO Salentino, Basilico

€ 7,5

Wurstel e Patatine

Wurstel, Fior di Latte della Costiera Sorrentina, Patatine Fritte, Olio EVO Salentino

€ 7,5

Bufalina

Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, Olio EVO Salentino, Basilico

€ 8,5

Margherita Ottocentesca

Ombra di pomodoro, Fior di latte della Costiera, Provola della Costiera Sorrentina, Pomodori cotti in forno, Pecorino Romano DOP, Olio EVO Salentino, Basilico

€ 9

Nonna Mari

Pomodori cotti in forno, Mozzarella di Bufala DOP, Pesto di Basilico Homemade, Olio EVO Salentino, Basilico

€ 9,5

Capricciosa

Pomodoro, Funghi Champignon, Fior di Latte della Costiera Sorrentina, Carciofini Grigliati, Prosciutto Cotto, Olive Nere denocciolate, Olio EVO Salentino, Basilico

€ 9,5

Frankfurter

Wurstel Artigianale, Fior di Latte della Costiera Sorrentina, Patatine Dippers, Crema ai Formaggi Homemade, Olio Evo Salentino, Basilico

€ 9,5

Gateaux

Crema ai Formaggi Homemade, Fior di Latte della Costiera Sorrentina, Focchi di Patate, Prosciutto Cotto, Olio EVO Salentino, Basilico

€ 9,5

Ortobello

Crema di zucchine Homemade, melanzane, Provola della Costiera Sorrentina, Patate al forno, Peperone Crusco, Olio EVO Salentino, Basilico.

€ 9,5

Salsiccia e Patate

Patate del Fucino al forno, Provola della Costiera Sorrentina, Crumble di Salsiccia, Olio EVO Salentino, Basilico

€ 9,5

● Supplementi

COPERTO € 2,00

SENZA GLUTINE € 4,00

SENZA LATTOSIO € 3,00

LE PIZZE

Primavera

Fior di latte della Costiera Sorrentina, Rucola, Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, Scaglie di Grana Padano DOP 20 mesi, Olio EVO Salentino

€ 9,5

Quattro Formaggi

Crema ai Formaggi Homemade, Fior di Latte della Costiera Sorrentina, Provola della Costiera Sorrentina, Gorgonzola DOP, Cialda di Grana Padano DOP, Olio EVO Salentino, Basilico

€ 9,5

Bronte

Pesto di Pistacchio di Bronte, Fior di Latte della Costiera Sorrentina, Mortadella Bologna IGP, Provolone del Monaco, Granella di Pistacchio, Olio EVO Salentino

€ 10

Le Due Sicilie

Crema di Piennolo del Vesuvio Giallo e Rosso, Mozzarella di Bufala DOP, Filetto di Tonno di Cetara, Polvere di Olive Nere, Olio Evo Salentino, Basilico

€ 10

Nerano

Crema di zucchine Homemade, Provolone del Monaco, Fior di latte della Costiera Sorrentina, Chips di Zucchine, Crema ai Formaggi Homemade, Olio Evo Salentino, Basilico

€ 10

Sora Lella

Porchetta Artigianale Campana, Provola della Costiera Sorrentina, Patate del Fucino al forno, Rosmarino fresco, Olio EVO Salentino, Basilico

€ 10

Addò Mammà

Pomodoro, Parmigiana di melanzane, Provola della Costiera Sorrentina, Polpettine, Pesto di Basilico Homemade, Olio Evo Salentino, Basilico

€ 11

Deep Pork

Porchetta artigianale Campana, Provola della Costiera Sorrentina, Fior di latte della Costiera Sorrentina, Patatine Dippers, Crema ai Formaggi Homemade, Olio Evo Salentino, Basilico

€ 11

Tarantè

Crema di parmigiana bianca, Provola della Costiera Sorrentina, Prosciutto Cotto, Tarallo Sbriciolato, Olio Evo Salentino, Basilico

€ 11

Terrona

Pesto di Melanzane alla Siciliana, Provola della Costiera Sorrentina, Salsiccia fresca di suino, Caciocotta del Cilento presidio slow food, Tarallo Sbriciolato, Olio Evo Salentino, Basilico

€ 12

Reginella

Cornicione ripieno di ricotta di bufala aromatizzata al pesto di basilico, al centro: Fior di Latte della Costiera Sorrentina, Pomodorino giallo del Piennolo del Vesuvio, Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, Bocconcini di Mozzarella di Bufala DOP, Olio EVO Salentino, Basilico

€ 13

*Prodotto Surgelato

● Supplementi

COPERTO € 2,00

SENZA GLUTINE € 4,00

SENZA LATTOSIO € 3,00

PIZZA CONTEMPORANEA

LE BIRRE ARTIGIANALI

BIRIFICIO DEL SANNIO

Mailes (Chiara 4,8% Vol.) 75cl	€ 14
Niclus (IPA 6% Vol.) 75cl	€ 15
LUX (Pils 5,3% Vol.) 75cl	€ 15
Samnia (Blance 4,5% Vol.) 75cl	€ 14
Gladius (Belgian Dubbel 8% Vol.) 75cl	€ 15
Nurca (Saison 6%Vol.) 75cl	€ 15

LE BIRRE

Krombacher Pils 50cl	€ 4,5
Krombacher Weisse 50cl	€ 4,5
Spaten Hell 50cl	€ 4,5
Charles V Rouge 33cl	€ 6,5
Charles V Blonde 33cl	€ 6,5
Estrella Calicia (Gluten Free) 33cl	€ 4,5

LE BEVANDE

Acqua Panna 75cl	€ 2,5
Acqua San Pellegrino 75cl	€ 2,5
Coca Cola 33cl	€ 2,5
Coca Cola Zero 33cl	€ 2,5
Fanta 33cl	€ 2,5
Sprite 33cl	€ 2,5

● Supplementi

COPERTO € 2,00

SENZA GLUTINE € 4,00

SENZA LATTOSIO € 3,00

LA CANTINA

VINI ROSSI

Aglianico € 20

Macchie Santa Maria 75cl

Taurasi € 35

Macchie Santa Maria 75cl

Pallagrello € 22

Le Quercete 75cl

Primitivo € 30

Cubardi 75cl

Falerno € 35

Casavaratta 75cl

Gragnano € 20

Otto Uve Martusciello 75cl

VINI BIANCHI

Falanghina € 20

Macchie Santa Maria 75cl

Fiano di Avellino € 22

Macchie Santa Maria 75cl

Greco di Tufo € 22

Macchie Santa Maria 75cl

Pallagrello € 22

Le Quercete 75cl

Gewürztraminer € 28

Tramin 75cl

VINI ROSATI

Ophelia € 20

Macchie Santa Maria 75cl

LE BOLLICINE

Trentapioli Asprino di Aversa Martusciello 75cl € 25

Donorè Falanghina Macchie Santa Maria 75cl € 25

Altemasi Trento DOC 75cl € 40

Contadi Castaldi Franciacorta 75cl € 40

Montelvini EXTRA DRY 75cl € 20

Serena Prosecco 75cl € 25

Stefano Bottega Extra Dry Prosecco 75cl € 15

Stefano Bottega Brut Prosecco 75cl € 15

Nano Bottega Classico Prosecco 20cl € 6

Nano Bottega Rosato Prosecco 20cl € 6

*Prodotto Surgelato

● Supplementi

COPERTO € 2,00

SENZA GLUTINE € 4,00

SENZA LATTOSIO € 3,00

I DRINK

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda, fetta d'arancia, ghiaccio

€ 7

Americano

Campari, Vermouth, soda, fetta d'arancia, scorza di limone, ghiaccio

€ 8

Negroni

Gin, Vermouth, Campari, fetta d'arancia, scorza di limone, ghiaccio

€ 8

Gin Tonic

Gin, acqua tonica, scorza di limone, ghiaccio

€ 8

Vodka Tonic

Vodka, acqua tonica, lime, scorza di limone, ghiaccio

€ 8

Paloma

Tequila, soda al pompelmo, succo di lime, fetta d'arancia, ghiaccio

€ 8

Cuba Libre

Rhum bianco, cola, succo di lime, ghiaccio

€ 8

Kruska

Gin, Liquore al bergamotto, succo di lime, ginger beer, scorza di limone, ghiaccio

€ 8

PIZZA CONTEMPORANEA

**FESTEGGIA
IL TUO EVENTO
DA KRUSCA...**

SCOPRI I
MENU
DEDICATI



● Supplementi

COPERTO € 2,00

SENZA GLUTINE € 4,00

SENZA LATTOSIO € 3,00

I DOLCI

Dessert Homemade	€ 9
Monoporzione	€ 5,5
Coppa di Gelato con Frutta di Stagione	€ 5

gelato a scelta tra i gusti disponibili e frutta in base alla disponibilità stagionale

I DIGESTIVI

Liquore al Bergamotto	€ 4,5	Amaro Ballor	€ 4
Liquore alle Clementine	€ 5	Naked Whisky	€ 5
Grappa Nardini	€ 4,5	Amaro Nardini	€ 3
Grappa Vil Varda	€ 6	Nocino	€ 3
Amaro Jefferson	€ 4	Nurca	€ 3
Limoncello Capri	€ 3	Passito Sarmenti	€ 5
Liquore alla Liquirizia	€ 4,5	Revieres Rhum Martinique	€ 8
Amaro Luppolo	€ 4	<small>con Cioccolato Fondente</small> Meloncello	€ 3

*Prodotto Surgelato

● Supplementi

COPERTO € 2,00

SENZA GLUTINE € 4,00

SENZA LATTOSIO € 3,00

Perché Krusca...

La crusca è un involucro fibroso che riveste i semi dei cereali, per anni considerata un prodotto discarto. Ad oggi un'alimentare essenziale per la sua ricchezza di fibre.

Il nostro sogno si rivede nel seme, rivestito e protetto dal suo involucro.

L'idea, nata da Michele e Marina, non solo si differenzia per la qualità dei prodotti e dei servizi offerti, che garantiscono la migliore esperienza al consumatore finale, ma anche per l'estrema capacità di dare vita ad un ambiente accogliente e ricercato, in grado di fornire una crescita personale ed un'esperienza di gusto unica.

Michele Graziano

Grazie per aver condiviso la tua esperienza con noi!



SEGUI I NOSTRI SOCIAL

