



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

€ 3

## Frittatina Cacio e Pepe

Bucatino a trafile 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

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

## LE BIRRE

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

## LE BEVANDE

<b>Acqua Panna</b> 75cl	€ 2,5
<b>Acqua San Pellegrino</b> 75cl	€ 2,5
<b>Coca Cola</b> 33cl	€ 2,5
<b>Coca Cola Zero</b> 33cl	€ 2,5
<b>Fanta</b> 33cl	€ 2,5
<b>Sprite</b> 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	con Cioccolato Fondente 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

