

# Il Cantiere



Ingredienti  
freschi

Amore per il  
territorio

Sostenibilità

Carni da  
allevamenti  
non intensivi





"Le grandi cose sono fatte  
da una serie di piccole cose  
messe assieme"

*Vincent van Gogh*



**Vincitori** per 5 anni di seguito del premio **travellers' choice** di trip advisor riconosciuto al miglior 10% di ristoranti al mondo all'interno della propria categoria.

2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024

**Recensioni** e critiche costruttive sono sempre gradite: grazie anticipatamente per il tempo che ci dedicherai.

Se riscontri un disservizio dacci l'opportunità di rimediare rivolgendoti al nostro staff.

**Fotografare e postare** i nostri fotogenici piatti sui social non comporta la violazione della privacy di nessun ingrediente :)

**Seguici** sulle nostre pagine social



Ciascun panino riporta delle **note** che richiamano l'**allergene** presente e riportato nella lista degli allergeni all'ultima pagina del menù.

Qualora dovessi decidere di **aggiungere ingredienti** o **comporre il tuo panino** ti invitiamo a consultare la **lista degli allergeni per singolo ingrediente** che puoi richiedere in **cassa**.

Il Cantiere **non dispone di parcheggio** auto e moto proprio e pertanto non siamo responsabili delle tariffe dei garage in zona.

**Password wifi: ilcantiere2.0**



**www.ilcantierepub.com**



# COCKTAIL

## SPRITZ

<sup>(13)</sup>APEROL 6,00

<sup>(13)</sup>CAMPARI 7,00

## GIN TONIC

TANQUERAY 7,00

MARE 10,00

SONTURI ROKU 10,00

HENDRICKS 10,00

## VODKA TONIC

MOSKOVSKAYA 6,00

BELVEDERE 9,00

## MASTO'S

NEGRONI 6,00

<sup>(13)</sup>SBAGLIATO 6,00

AMERICANO 6,00

CUBA LIBRE 6,00

WHISKY & COLA 6,00

## A N A L C O L I C I

50 cl - 2,00€	Acqua naturale/Gasata
33 cl - 3,00€	Coca Cola, Fanta, Sprite
33 cl - 4,50€	Spezi

(1), (13)

## B I R R E A L L A S P I N A

20 cl - 4,00€  
40 cl - 6,50€

IPA del mese

### Warsteiner Pils

20 cl - 3,50€  
40 cl - 5,00€

Tipologia: Premium Pilsner / Colore: Bionda /  
Gradazione: 4,8% vol./Provenienza: Germania

### Konig Ludwig Weiss

50 cl - 6,50€

Tipologia: Hefe Weizen/ Colore: Oro torbido,  
non filtrata / Gradazione: 5,5% vol.  
Provenienza: Germania

### Pawel Kwak

35 cl - 6,00€

Tipologia: Strong Ale / Colore: Ambrato /  
Gradazione: 8.4% vol. /Provenienza: Belgio

### Corsendonk Rouse

33 cl - 6,00€

Tipologia: Belgian Strong Ale / Colore: Ramato  
con riflessi rossi / Gradazione: 8% vol. /  
Provenienza: Belgio

### Delirium Tremens

33 cl - 6,00€

Tipologia: Tripel / Colore: Oro/ Gradazione:  
8.5% vol. /Provenienza: Belgio



B I R R E <sup>(1)</sup> A N A L C O L I C H E / G L U T E N F R E E <sup>(13)</sup>  
D I S P O N I B I L I I N B O T T I G L I A / L A T T I N A

## ' A T A V O L A ' E P O N T E

Degustazione di **birre assortite** a scelta del capo-cantieriere servita + **porzione di patatine con bacon croccante e cheddar**

(1), (13), (7), (3), (4), (6), (9), (10), (11), (12)

**15,00€**



# Wine list

## V I N I R O S S I

- (13) Calice- 5€ Nero D'Avola  
75 cl - 17€ Tenute Orestyadi
- Calice- 6€ Primitivo  
75 cl - 18€ Feudo Apuliano
- 75 cl - 23€ Montepulciano d'Abruzzo  
Masciarelli
- 75 cl - 25€ Aglianico  
Tenuta Scuotto
- 75 cl - 28€ Tauri  
Caggiano
- 75 cl - 50€ Brunello di Montalcino  
Col d'Orcia
- 75 cl - 55€ Amarone della Valpolicella  
Valpantena
- 75 cl - 60€ Taurasi  
Tenuta Scuotto

## V I N I B I A N C H I

- (13) Calice- 6€ Chardonnay  
75 cl - 16€ Pellegrino
- 75 cl - 25€ Gewurztraminer  
Lavis
- 75 cl - 26€ Fiano  
Tenuta Scuotto

## B O L L I C I N E

- (13) Calice- 5€ Prosecco  
75 cl - 18€ Secondo disponibilità
- 75 cl - 40€ Franciacorta  
Mirabella Brut
- 75 cl - 40€ Trento DOC  
Altemasi



# PER INIZIARE

## CRUDI

### Tartare di filetto di scottona

con olio EVO Frantoio Muraglia, pepe di Sichuan e, scaglie di sale di Maldon (+/- 180 gr.)

prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura

**16,00€**

## SFIZI

### Salamini sott'olio con

### caciocavallo

ed olive di Itri  
(9), (13), (14)

**10,00€**

## TAGLIERI

Consigliati x2 persone



### di formaggi

(7), (9)  
con noci e confetture

**16,00€**

### di salumi e formaggi

(7), (9), (13)  
con noci e confetture

**22,00€**

### di salumi

(7), (13)  
con noci

**16,00€**



## TEGAMINI

### stracotto di manzo alla birra

(1), (13)  
con fonduta di formaggi

**12,00€**

### fagioli alla messicana

(1), (3), (4), (7), (9), (10), (11), (13)  
con salsiccia e crostini di pane fritto

**7,50€**

### polpette veggy al sugo

(1), (6), (7)

**7,00€**



### polpettine al sugo

(1), (3), (8)  
con scaglie di Grana Padano D.O.P. e basilico fresco

**7,00€**

### moussakà

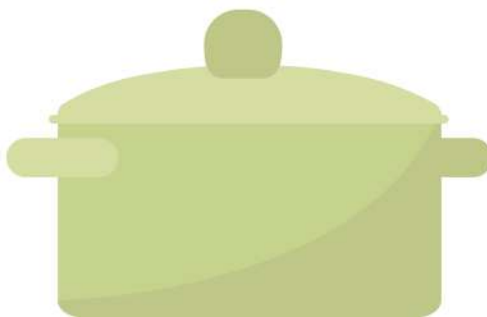
(1), (6), (7), (11), (12), (13)  
con melanzane, patate, macinato di manzo & maiale, e besciamella

**8,00€**

### scarole e fagioli

(1), (3), (4), (7), (9), (10), (11), (13)  
con crostini di pane fritto

**7,50€**





## P A T A T E F R I T T E

con salsiccia e  
crema di friarielli

(1), (6), (7), (11), (12)

**7,00€**

con wurstel e  
fonduta di formaggi

(6), (7)

**6,50€**

con fonduta  
di cacio e pepe

(6), (7)

**6,00€**



con polpettine  
di carne fritte

(6), (7), (1), (3)

e fonduta di formaggi

**7,00€**

con stracotto di  
manzo alla birra

(1), (13)

e fonduta di formaggi

**7,00€**

con bacon  
croccante

(1), (13), (7), (3), (4), (6), (9), (10), (11), (12)

e cheddar

**6,50€**



con carciofi  
fritti e pepe

(13)

**6,50€**



con polpettine  
veggy

(1), (6), (7)

**7,00€**

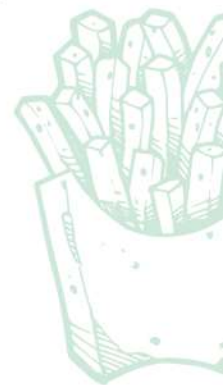
con pancetta e fonduta  
di cacio e pepe

(6), (7), (13)

**6,50€**



semplici  
**5,00€**



## F R I T T I

fiore di zucca in  
pastella

ripieno di ricotta e pepe

(7), (1), (6), (11), (12)

**2,00€**

crocchè di patate

con provola affumicata di  
Agerola D.O.P.  
e salame napoletano

(1), (3), (6), (9), (11), (7)

**2,50€**

provola di Agerola D.O.P.  
affumicata  
impanata e fritta

(1), (3), (6), (9), (11), (7)

**3,00€**

straccetti di pollo  
impanati e fritti

(1), (3), (6), (9), (11), (7)

**7,00€**

frittatina di bucatini

boscaiola con salsiccia,  
piselli, funghi e provola  
affumicata di Agerola  
D.O.P.

(1), (6), (7), (11), (12), (13)

**3,00€**

frittatina di bucatini

ragù alla bolognese e  
provola

(1), (7), (6)

**3,00€**



# AL PIATTO



## Filetto di scottona

con misticanza e verdure grigliate. (+/- 250 gr.)

**20,00€**

## Tagliata di entrecote di scottona

<sup>(8)</sup>  
con rucola, scaglie di Grana Padano D.O.P. e verdure grigliate (+/- 300 gr.)

**22,00€**

## Veggy burger di melanzane

<sup>(1), (6), (10), (11), (15)</sup>  
con scarole alla napoletana, misticanza e pomodorini

**8,50€**



## Bombette di capocollo di maiale

<sup>(1), (7)</sup>  
con caciocavallo e misto di erbe aromatiche e mollica di pane servite con friarielli

**13,00€**

## Hamburger di scottona

con verdure grigliate (+/- 250 gr.)

**10,00€**

## Cotoletta veggy

<sup>(1), (6), (3), (7)</sup>

con melanzane a funghetto e insalata lollo

**8,50€**



## Straccetti di vitello

<sup>(8)</sup>  
con rucola, pomodorini e scaglie di Grana Padano D.O.P.

**13,00€**

## T-Bone di scottona

(+/- 1kg)

**4,90€/etto**

## Bistecca di pollo

marinata all'olio EVO e rosmarino e cotto a bassa temperatura con verdure grigliate e misticanza (+/- 200 gr.)

**12,00€**

## Costoletta di maiale

marinata all'olio EVO e rosmarino e cotto a bassa temperatura con melanzane a funghetto (+/- 300 gr.)

**14,00€**

## Cotoletta di petto di pollo

<sup>(1), (3), (6), (9), (11)</sup>  
con patate fritte ed insalata (+/- 300 gr.)

**12,00€**

# SALAD BOWL



## Insalata mista con petto di pollo

(9), (7)

noci, bacon croccante,  
scaglie di Grana Padano  
D.O.P.

**9,00€**

## Insalata mista con feta, cipolla caramellata

(7), (13), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (9), (10), (11), (15)

olive itrane, capperi,  
pomodorini, tzaziki

**9,00€**



# CIABATTA NAPOLETANA <sup>(1)</sup>

## 'A Calandra

(1), (3), (7), (11)

Tagliata di sovracoscia di pollo  
cotta a bassa temperatura,  
funghi saltati, rucola, provola di  
Agerola D.O.P., mayo

**10,00€**

## 'A Raggiola

(1), (3), (6), (7), (9), (11)

Cotoletta di pollo,  
melanzane a funghetto,  
provola affumicata di  
Agerola D.O.P.

**9,00€**



## 'A Mazzola

(7)

Porchetta, provola  
affumicata di Agerola  
D.O.P. e friarielli

**9,00€**

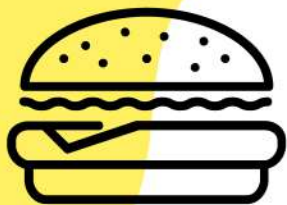
## 'O Scarpiello

(7), (1), (3), (11)

Prosciutto crudo di Parma  
D.O.P., provola affumicata di  
Agerola D.O.P., pomodoro,  
maionese, rucola

**8,50€**





# PANINI <sup>(1), (12)</sup>

<sup>(14)</sup> P A N I N I G L U T E N F R E E + 2 , 0 0 €

## 'O Chiuovo

<sup>(1), (3), (7), (11)</sup>

Burger di salsiccia 200 gr., funghi champignon freschi, mayo al tartufo, caciocavallo irpino fuso, insalata

**9,50€**



## Crispy McMengon's

<sup>(7), (1), (3), (11)</sup>

Doppio hamburger 120 gr., doppio bacon, doppio cheddar, doppio strato di salsa Burger

**12,00€**

## 'A Tavella

<sup>(1), (6), (7), (13)</sup>

Stracotto di carne di manzo alla birra, fondata di formaggi, friarielli

**9,50€**



## 'A Sfraveca

<sup>(1), (7), (13)</sup>

Stracotto di carne di manzo alla birra, provola affumicata di Agerola D.O.P., crema di patate, foglia di basilico

**9,50€**



## 'O Masto

<sup>(1), (3), (6), (7), (11), (12), (13)</sup>

Panino diviso a metà con farcitura sia interna che on top. Hamburger 250 gr. servito al sangue, maionese alla 'nduja di Spilinga D.O.P., crema di friarielli, straciatella di burrata pugliese, pomodorini semidry, foglie di friarielli fritte

**13,00€**



## 'A Carriola

<sup>(7)</sup>

Hamburger 200 gr., provola affumicata di Agerola D.O.P., rucola, prosciutto crudo, zucca grigliata

**10,00**



## 'A Stecca

<sup>(1), (7), (13)</sup>

Stracotto di carne di manzo alla birra, provola affumicata di Agerola D.O.P., insalata, cipolla caramellata, salsa barbecue

**10,00€**

## 'A Fracassa

<sup>(1), (3), (7), (11)</sup>

Burger di salsiccia 200 gr, provola affumicata di Agerola D.O.P., friarielli, maionese

**9,00€**



## 'O Crivio

<sup>(7)</sup>

Hamburger 200 gr, straciatella di burrata pugliese, pomodorini semi-dry, rucola, pepe, Grana Padano D.O.P., foglia di basilico

**10,00€**

## 'O Palo 'e fierro

<sup>(13), (7)</sup>

Hamburger 200 gr sfumato al whisky, caciocavallo irpino fuso, cipolla rossa di Tropea D.O.P. caramellata, bacon croccante, rucola

**10,00€**

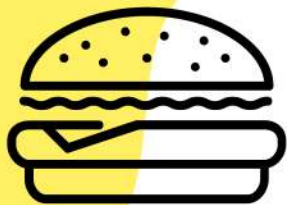


## 'O Fravecattore

<sup>(1), (3), (7)</sup>

Polpettine al sugo, parmigiana di melanzane, scaglie di Grana Padano D.O.P., foglia di basilico

**9,00€**



# PANINI <sup>(1), (12)</sup>

<sup>(14)</sup> P A N I N I G L U T E N F R E E + 2 , 0 0 €

## 'A Cucchiara Americana

<sup>(7)</sup>

Hamburger 200 gr, bacon croccante pomodoro cuore di bue, cheddar, insalata

**9,00€**



## 'O Massetto

<sup>(7), (1), (2), (5), (6), (9), (10), (13), (14)</sup>

Hamburger 200 gr, provola affumicata di Agerola D.O.P., pesto di pistacchio, mortadella, rucola

**10,00€**



## 'A Tenaglia

<sup>(7), (14), (10)</sup>

Provola affumicata di Agerola D.O.P. impanata e fritta, patè di olive nere di Gaeta D.O.P. scarole alla napoletana

**8,50€**



VEGETARIAN



## 'A Cardarella

<sup>(7), (6), (13)</sup>

Porchetta artigianale, provola affumicata di Agerola D.O.P., crema di patate, melanzane a funghetto, foglia basilico

**9,00€**



## 'O Fravecattore Vegetariano

<sup>(7), (1), (6)</sup>

Polpettine veggy al sugo, parmigiana di melanzane, scaglie di Grana Padano D.O.P., foglia di basilico

**9,00€**



VEGETARIAN



## 'A Sciamarrella

<sup>(7), (9)</sup>

Hamburger 200 gr., Gorgonzola dolce D.O.P., noci, pesto di basilico, rucola

**9,00€**



## 'A Betoniera

<sup>(1), (3), (6), (7), (10), (11)</sup>

Cotoletta veggy, salsa curry e mango, pomodorini semi-dry, rucola, insalata lollo, foglia di basilico

**9,50€**



## 'O 'Mpastatore

<sup>(1), (10), (11), (14), (6)</sup>

Veggy burger di melanzane, zucca grigliata, misticanza e mayo veggy

**8,50€**



## Cantier dell'uovo

<sup>(7), (3)</sup>

Hamburger 200 gr, uovo ad occhio di bue, bacon croccante, nido di patate fritte, cheddar

**9,00€**



## 'A Livella

<sup>(7), (13), (1), (11)</sup>

Wurstel Servelade, provola affumicata di Agerola D.O.P., crauti, insalata, senape, cipolla croccante

**8,50€**



# PER I PIÙ GIOVANI

<sup>(14)</sup> P A N I N I G L U T E N F R E E + 2 , 0 0 €

straccetti di pollo fritti

<sup>(1), (3), (6), (9), (11), (7)</sup>

7,00€



polpettine al sugo

<sup>(1), (3)</sup>

7,00€

'O Rastriello

<sup>(1)</sup>

Panino, wurstel e patatine fritte



6,50€

'A Paletta

<sup>(1), (3), (6), (9), (11)</sup>

Panino, cotoletta di petto di pollo e patatine fritte



6,50€

'O Secchiello

<sup>(1)</sup>

Panino, hamburger 120 gr. e patatine fritte



6,50€

## D O L C I

rivolgiti al personale di sala per scoprire le **novità** del giorno

Crostata al limone

<sup>(1), (7), (3)</sup>

6,00€



Tiramisu

<sup>(1), (7), (3)</sup>

6,00€



Cheesecake & Pannacotta

<sup>(1), (3), (7), (6)</sup>

<sup>(7), (6)</sup>

disponibili al gusto Nutella oppure con i topping made in Cantiere al gusto: pistacchio, salsa ai frutti di bosco,

<sup>(6), (7), (9)</sup>

caramello mou

<sup>(9), (5), (6), (7), (10), (12)</sup>

<sup>(13)</sup>

<sup>(6), (7)</sup>

6,00€

Chiedi per conoscere la nostra selezione di **amari,**  
**superalcolici e digestivi**



WWW.ILCANTIEREPUB.COM

# ALLERGENI



Cereali contenenti **glutine** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati/ibridati)

1



**Crostacei** marini/d'acqua dolce e prodotti a base di crostacei

2



**Uova** e prodotti a base di uova

3



**Pesce** e prodotti a base di pesce

4



**Arachidi** e prodotti a base di arachidi

5



**Soia** e prodotti a base di soia

6



**Latte** e prodotti a base di latte

7



**Latte** e prodotti a base di latte **ma senza lattosio**

8



**Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e derivati

9



Sedano e prodotti a base di sedano

10



Senape e prodotti a base di senape

11



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12



Anidride solforosa e solfiti

13



Molluschi e prodotti a base di molluschi

14



Lupini e prodotti a base di lupino

15