

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 3 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...



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

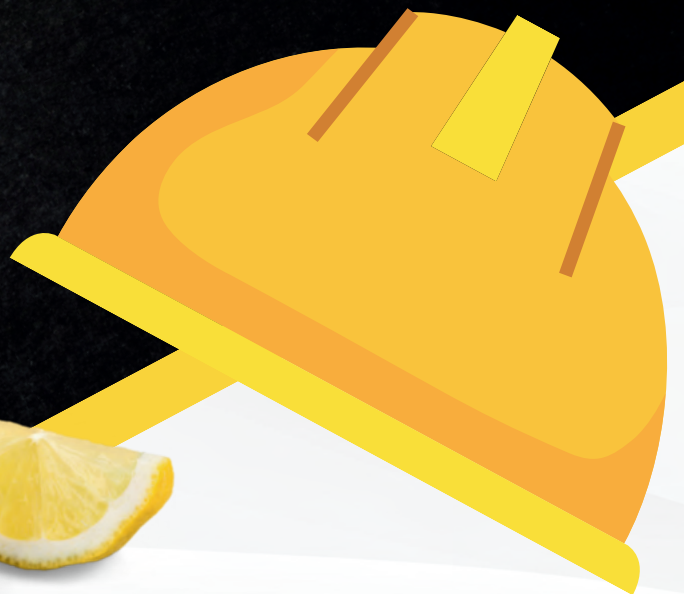


Il Cantiere **non dispone di parcheggio** auto proprio e pertanto non siamo responsabili delle tariffe dei garage in zona.



Password wifi: ilcantiere2.0

www.ilcantierepub.com



COCKTAIL



SPRITZ

APEROL	6,00
CAMPARI	6,00

GIN TONIC

TANQUERAY	7,00
MARE	9,00
SONTURI ROKU	9,00

VODKA TONIC

MOSKOVSKAYA	6,00
BELVEDERE	9,00

MASTO'S

NEGRONI	6,00
SBAGLIATO	6,00
AMERICANO	6,00
CUBA LIBRE	6,00
WHISKY & COLA	6,00



BIBITE

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 - 4,00€ Spezi

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



Warsteiner Pils

20 cl - 3,00€

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

Delirium Tremens

33 cl - 6,00€

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

B I R R E G L U T E N F R E E
D I S P O N I B I L I I N B O T T I G L I / L A T T I N A

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

Degustazione di **un litro di birre assortite** a scelta del capo-cantierista servita + **porzione di patatine con bacon croccante ed orange cheddar**

15,00€





IL CANTIERE

Wine list

V I N I R O S S I

- Calice- 5€
75 cl - 16€
Nerello Mascalese
Molino a Vento
- 75 cl - 18€
Aglianico
Cantavitaie
- 75 cl - 18€
Primitivo
Cantavitaie
- 75 cl - 23€
Montepulciano d'Abruzzo
Masciarelli
- 75 cl - 28€
Tauri Aglianico
Caggiano
- 75 cl - 50€
Brunello di Montalcino
Banfi
- 75 cl - 50€
Amarone della Valpolicella
Valpantena
- 75 cl - 60€
Taurasi
Benito Ferrara

V I N I B I A N C H I

- Calice- 5€
75 cl - 16€
Grillo
Molino a Vento
- 75 cl - 26€
Biancolella
Mazzella
- 75 cl - 28€
Gewurtztraminer
Leiten Nals Margreid

B O L L I C I N E

- Calice- 5€
75 cl - 18€
Prosecco
Secondo disponibilità
- 75 cl - 38€
Franciacorta
Ferghettina Brut

PER INIZIARE



VEGETARIAN

di formaggi

con noci e confetture

14,00€

T A G L I E R I

Consigliati x2 persone

di salumi

con noci

14,00€

di salumi e formaggi

con noci e confetture

18,00€



C R U D I

Tris di tartare di filetto di scottona

con olio EVO Frantoio Muraglia, pepe di Sichuan e, scaglie di sale di Maldon (+/- 170 gr.) - con acciughe del Cantabrico, burrata e lime, salsa guacamole

prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura

16,00€

Sashimi di scottona

con olio EVO Frantoio Muraglia, lime, pepe di Sichuan (+/- 150 gr.)

prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura

12,00€



T E G A M I N I

di stracotto di scottona alla birra

con fonduta di formaggi

10,00€

di polpette veggy al sugo



7,00€

di fagioli alla messicana

con salsiccia e crostini di pane fritto

7,00€

di scarole e fagioli

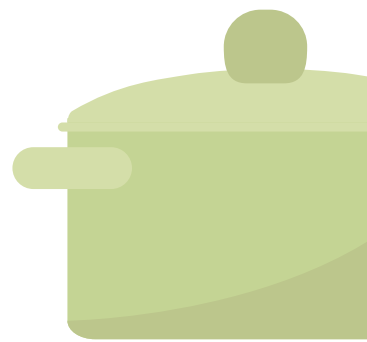
con crostini di pane fritto

7,00€

di polpettine al sugo

con scaglie di Grana Padano D.O.P. e basilico fresco

7,00€



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

con salsiccia e
crema di friarielli

7,00€



con polpettine
veggy

6,50€



con carciofi
fritti e pepe

6,50€



semplici

5,00€

con wurstel

servelade

e fonduta di formaggi

6,50€

con stracotto di

scottona alla birra

e fonduta di formaggi

7,00€

con polpettine

di carne fritte

e fonduta di formaggi

6,50€

VEGETARIAN

con fonduta

di cacio e pepe

6,00€

con bacon

croccante

ed orange cheddar

6,50€

con pancetta e fonduta
di cacio e pepe

6,50€



S F I Z I

VEGETARIAN

fiore di zucca in
pastella

ripieno di ricotta e pepe

2,00€

straccetti di pollo
fritti

7,00€

crocchè di patate

con provola affumicata di

Agerola D.O.P.

e salame napoletano

2,50€

frittatina di bucatini

con cuore di mortadella,

pesto di pistacchio

e provola affumicata di

Agerola D.O.P.

3,00€

VEGETARIAN

provola di Agerola D.O.P.

affumicata

impanata e frita

3,00€

frittatina di bucatini

alla bolognese

3,00€



AL PIATTO



Veggy burger alla

Bismark

con uovo ad occhio di
bue, misticanza e
pomodorini

8,50€

**T-Bone di
scottona**


(+/- 1kg)

4,80€/etto

**Tagliata di entrecote di
scottona**

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

22,00€

 **Veggy burger**

con verdure
grigliate,
misticanza
e pomodorini

8,50€

**Hamburger di
scottona**

con verdure grigliate
(+/- 250 gr.)

10,00€

**Filetto di
scottona**

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

20,00€

Straccetti di vitello

con rucola, pomodorini e
scaglie di Grana Padano
D.O.P.

12,00€

**Cotoletta di maiale alla
Milanese ("orecchia
d'elefante")**

con friarielli (+/- 250 gr.)

13,00€

Bistecca di pollo

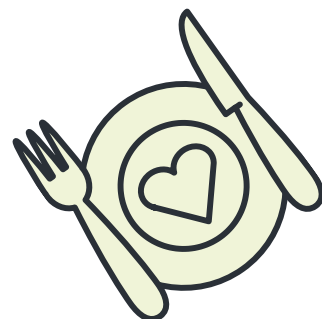
marinato all'olio EVO e
rosmarino e cotto a bassa
temperatura con verdure
grigliate e misticanza
(+/- 200 gr.)

10,00€

**Cotoletta di petto di
pollo**

con patate fritte ed
insalata (+/- 300 gr.)

10,00€



SALAD BOWL



Insalata mista
con petto di pollo
noci, bacon croccante,
scaglie di Grana
Padano D.O.P.
9,00€



Insalata mista con
carciofini sott'olio
pomodorini, olive verdi, capperi,
mandorle e noci
9,00€

PER I PIÙ GIOVANI

S U P P L E M E N T O G L U T E N F R E E 2 , 0 0 €

straccetti di pollo fritti
7,00€

polpettine al sugo
6,50€



'O Rastriello
Panino, wurstel e
patatine fritte
6,50€



'A Paletta
Panino, cotoletta di
petto di pollo
e patatine fritte
6,50€



'O Secchiello
Panino, hamburger
130 gr. e patatine
fritte
6,50€

CIABATTA NAPOLETANA



'A Raggiola
Cotoletta di pollo, melanzane
a funghetti, provola
affumicata di Agerola D.O.P.
8,50€



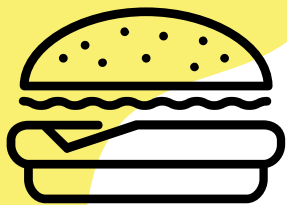
'A Mazzola
Porchetta, provola
affumicata di Agerola
D.O.P. e friarielli



'O Scarpiello
Prosciutto crudo di Parma D.O.P.,
provola affumicata di Agerola D.O.P.,
pomodoro, maionese, rucola
8,00€



'A Catena
Salmone norvegese affumicato,
formaggio fresco, rucola,
misticanza, erba cipollina basilico
10,00€



PANINI

S U P P L E M E N T O G L U T E N F R E E 2 , 0 0 €

'A Fracassa



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

8,50€

'O Fravecatore



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

9,00€

'A Carriola



Hamburger 200 gr, mayo al tartufo nero, uova di quaglia, pomodorini semidry, cipolla croccante, rucola

13,00€

'O Palo 'e fierro



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

10,00€

Crispy McMengon's



Doppio hamburger 130 gr. smashed, doppio bacon. doppio orange cheddar, doppio strato di salsa Burger

12,00€

'A Sfraveca

Stracotto di carne di scottona alla birra, provola affumicata di Agerola D.O.P., insalata

9,00€



'A Tavella

Stracotto di carne di scottona alla birra, fonduta di formaggi, friarielli

9,00€



'A Stecca

Stracotto di carne di scottona alla birra, insalata, cipolla caramellata, salsa barbecue

9,00€



'O Masto

Servito al sangue, diviso a metà e con parte della farcitura on top.

Hamburger 250 gr., maionese alla 'nduja di Spilinga D.O.P., crema di friarielli, stracciatella di burrata pugliese, pomodorini semidry, foglie di friarielli fritte

13,00€

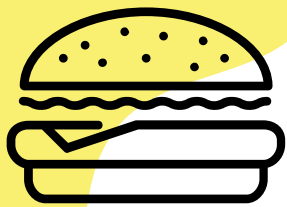


'O Crivio

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

10,00€





PANINI

S U P P L E M E N T O G L U T E N F R E E 2 , 0 0 €

'A Cucchiara Americana



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

8,50€

Cantier dell'uovo



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



9,00€

'O 'Mpastatore



Veggy burger, tofu, zucchine fritte, misticanza

8,50€

'A Tenaglia



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

7,50€

'A Cardarella



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

9,00€

'O Fravecattore Vegetariano



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

9,00€

'A Sciamarrella



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

9,00€

'O Chiuovo



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

9,50€

'A Livella



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

8,50€



Il Cantiere

D O L C I

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



Cheesecake

disponibile a nutella, pesto di pistacchio made in Cantiere, salsa ai frutti di bosco, caramello mou

6,00€

Tiramisu



6,00€



Caffè

1,50€



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

WWW.ILCANTIEREPUB.COM