



MENÙ



SPECIALITÀ: ANTIPASTI DELLA CASA

ORIZZONTE (su richiesta senza glutine)

prosciutto crudo, coppa, mozzarella, ricottina con noci e miele,
fantasia di contorni misti, bruschetta e purè con funghi porcini*

€ 12,00

ANTIPASTI

PROSCIUTTO E BUFALA _____ € 7,00

PIEMONTESE

bresaola, rucola e grana _____ € 7,00

CAPRESE _____ € 5,00

MOZZARELLA DI BUFALA 200 gr _____ € 5,00

POLIPO* CON PATATE _____ € 8,00

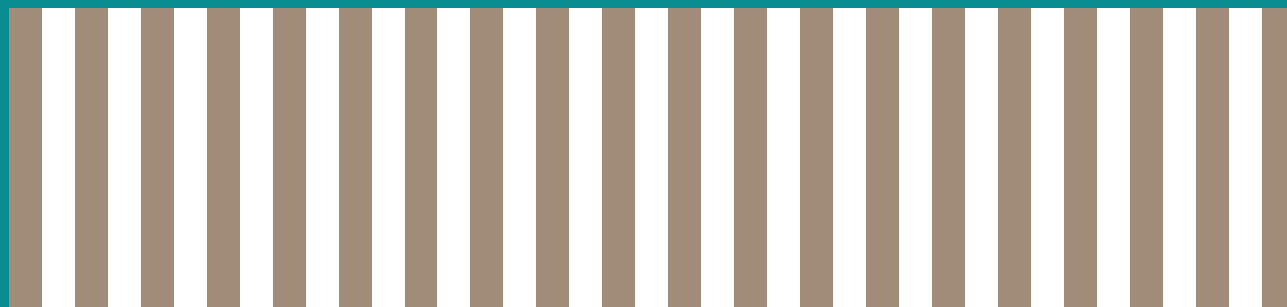
ANTIPASTO DI MARE

polipo*, alici e salmone marinato _____ € 8,00

CENTRAL

1 fetta di prosciutto crudo, 1 fetta di coppa, 1 mozzarella,

1 ricottina con noci e miele e 1 bruschetta con pomodorini e mozzarella _____ a persona € 5,00



* PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE

- PRIMA DEL SERVIZIO SI PREGA DI FAR PRESENTARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE

- I CIBI SENZA GLUTINE SONO PREPARATI CON PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE MA NON SI GARANTISCE L'INCONTAMINAZIONE

- IN BASE ALLA STAGIONALITÀ E ALLA REPERIBILITÀ ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE



PRIMI DI TERRA

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI	funghi porcini *e prezzemolo	€ 6,00
TROCCOLI CON PROVOLA E SALSICCIA	pomodorini, salsiccia fresca, e provola affumicata	€ 6,00
CICATIELLI A CIAMBUTTELLA	pomodoro, peperoni verdi e basilico	€ 5,00
CICATIELLI AL PULIEO	pomodoro, pulieo e basilico	€ 5,00
FUSILLI AL TEGAMINO	pomodoro ragù, mozzarella e grana (attesa minima per la preparazione 30minuti)	€ 6,00
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	pomodoro, mozzarella e basilico	€ 6,00



PRIMI DI MARE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€ 7,00
FUSILLI ALLO SCOGLIO*	€ 7,50
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI*	€ 7,50



SECONDI DI TERRA

BISTECCA DI VITELLO _____ € 11,00

TAGLIATA DI VITELLO
lombo di vitello su letto di rucola, pomodorini e scaglie di grana _____ € 12,00

STRACCETTI DI VITELLO vitello, funghi porcini*, rucola e grana _____ € 9,00

TAGLIATA DI POLLO
pollo alla griglia su letto di rucola, pomodorini e mais con contorno di patate* alla contadina_ € 9,00

PIATTO FANTASY
salsiccia alla brace, mozzarella con prosciutto crudo, rucola, grana e patatine _____ € 8,00

CROSTONE DI PANE CON CACIOCAVALLO
pane bruschettato, caciocavallo alla piastra e peperoni cruschi _____ € 6,00



SECONDI DI PESCE

FRITTURA DI PESCE calamari* e gamberi* _____ € 9,00

SALMONE* GRATINATO AL PISTACCHIO
con patate duchessa* e zucchine alla griglia _____ € 12,00

BACCALÀ* ALLA PERTICATA (attesa minima per la preparazione 20minuti)_ € 10,00



CONTORNI

INSALATA verde o mista	€ 2,50
PATATINE*	€ 2,50
PATATE* AL FORNO	€ 3,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 3,00
INSALATA ALL'ORIZZONTE CON TONNO lattuga, radicchio, carote, olive nere, pomodori, bocconcini, rucola mais e tonno	€ 6,00
INSALATA ALL'ORIZZONTE CON POLLO ALLA GRIGLIA lattuga, radicchio, carote, olive nere, pomodori, bocconcini, rucola mais e straccetti di pollo	€ 9,00



SFIZIOSERIE

BRUSCHETTE POMODORINI E MOZZARELLA	2 pezzi € 1,50
ZEPPOLINE ALLE ALGHE*	6 pezzi € 2,00
CROCCHÈ con mozzarella*	1 pezzo da 100 gr € 1,30
FRITTATINA DI PASTA	1 pezzo da 130 gr € 1,50
FRITTURINA ALL'ITALIANA* crocchè, frittatina di pasta, cuoppo di patatine stick e noisette	€ 4,50
PURÈ AI FUNGHI PORCINI	€ 4,50
PATATE STEAK HOUSE* con formaggio fuso	€ 3,50
PATATE STEAK HOUSE* con formaggio e bacon	€ 4,50

PIZZE rosse

IL NOSTRO IMPASTO È AD ALTA IDRATAZIONE
CON UNA MATURAZIONE DALLE 36H ALLE 48H

MARGHERITA	€ 4,00
pomodoro e mozzarella	
PIZZA MARGHERITA D.O.C.	€ 5,00
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e olio	
MONTE BIANCO	€ 5,00
pomodoro e doppia mozzarella	
MARINARA	€ 3,50
pomodoro, aglio, olio e origano	
QUATTRO STAGIONI	€ 5,50
pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi e prosciutto cotto	
CAPRICCIOSA	€ 5,50
pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto e olive	
NAPOLI	€ 5,00
pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	
DIAVOLA	€ 5,50
pomodoro, mozzarella e salame piccante	
EMILIANA	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante e grana	
RUCOLA E GRANA	€ 5,00
pomodoro, mozzarella, rucola e grana	
SALSICCIA	€ 5,50
pomodoro, mozzarella e salsiccia	
PIEMONTESE	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana	
FANTASIA	€ 6,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, panna e olive	
MESSICANA	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, fagioli, tonno, cipolla e origano	
CALZONE	€ 5,50
pomodoro, mozzarella, funghi e prosciutto cotto	
CALZON-PIZZA	€ 5,00
metà calzone: pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto metà pizza: pomodoro e mozzarella	
CALZONE DEL PIZZAIOLO	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola e sottilette	
CALZONE NAPOLI	€ 6,00
pomodoro, mozzarella, ricotta e prosciutto cotto	

SUPPLEMENTO INGREDIENTE ULTERIORE DA CALCOLARSI A PARTE

PIZZE bianche

IL NOSTRO IMPASTO È AD ALTA IDRATAZIONE
CON UNA MATURAZIONE DALLE 36H ALLE 48H

CAPRESE

mozzarella, mozzarella di bufala pomodorini pachino e basilico _____ € 5,50

FUMÈ

provola affumicata e pancetta _____ € 5,50

QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, emmenthal, gorgonzola e grana _____ € 6,00

MIMOSA

mozzarella, mais, panna e prosciutto cotto _____ € 5,50

PRIMAVERA

pomodorini, mozzarella, rucola e grana _____ € 5,50

O' SOLE MIO

pomodorini pachino, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e grana _____ € 7,00

ORTOLANA

mozzarella, pomodorini pachino e verdure grigliate _____ € 6,00

CAMPAGNOLA

mozzarella, broccoli* e salsiccia _____ € 6,00

MODENESE

mozzarella, pancetta, glassa di aceto balsamico e grana _____ € 6,00

TEDESCA

mozzarella, wurstel e patatine* _____ € 5,50

CALZONE QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, emmenthal, gorgonzola e grana _____ € 6,00

FOCACCE

POSITANO

pomodorini pachino, fior di latte, basilico _____ € 5,00

AMALFI

pomodorini pachino, fior di latte e prosciutto crudo _____ € 7,00

SORRENTINA

pomodorini pachino, fior di latte, rucola e grana _____ € 6,00

FORNARINA

olio e origano _____ € 2,00

SUPPLEMENTO INGREDIENTE ULTERIORE DA CALCOLARSI A PARTE

O'PANUOZZO

IL NOSTRO IMPASTO È AD ALTA IDRATAZIONE
CON UNA MATURAZIONE DALLE 36H ALLE 48H

COTTO E FUNGHI

mozzarella, prosciutto cotto e funghi € 6,00

FUMÉ

provola affumicata, salsiccia e pancetta € 6,00

GUAPPO

provola affumicata, salsiccia e melanzane € 6,00

FUFFY

provola affumicata e melanzane € 5,50

TEDESCO

mozzarella, wurstele patatine* € 5,50

POSITANO

pomodorini, fior di latte e basilico € 5,00

LIGHT

mozzarella, pomodorini e insalata € 5,00

ROLLER

PRIMAVERA

mozzarella, prosciutto crudo, rucola e grana € 6,50

ALL'ORIZZONTE

bufala, funghi porcini*, speck, rucola e grana € 7,00

TEDESCO

mozzarella, wurstel dentro e patatine* fuori € 5,50

FUMÉ

provola affumicata e pancetta € 5,00

PIEMONTESE

mozzarella, bresaola, rucola e grana € 7,00

SUPPLEMENTO INGREDIENTE ULTERIORE DA CALCOLARSI A PARTE

PIZZE SPECIALI non modificabili

STELLA

pizza a forma di stella con 6 punte ripiene a fantasia del pizzaiolo
con decorazione speciale

€ 9,00

VELIERO

pizza a forma di imbarcazione, farcito con mozzarella, provola
affumicata, bacon, funghi porcini*, salsiccia e ciuffi di ricotta

€ 9,00

CONO-PIZZA

cono: ricotta, mozzarella e prosciutto cotto
pizza 3 gusti: modenese, tedesca e primavera

€ 6,50

FOCACCIA CLUB SANDWICH

focaccia ripiena con prosciutto cotto, bacon, insalata, pomodori e maionese

€ 7,00

MORTADELLA

mozzarella, mozzarella di bufala, mortadella e granella di pistacchi

€ 7,00

3 POMODORI

mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini datterino rossi e gialli,
alici di cetara, basilico, pomodorini essiccati e olio di ravece

€ 7,00

PARMIGIANA

mozzarella, pomodoro, melanzane grigliate, salsiccia e grana grattugiato

€ 7,00

SAUSICCH' E PATAN'

mozzarella di bufala, mozzarella, salsiccia, patate lesse e rosmarino

€ 7,00

PERTECAREGNA

mozzarella, baccalà* e peperoni cruschi

€ 10,00

'NZCCHNUTA

pomodorini pachino, basilico, e grana grattugiato

€ 4,50

PASSALLÀ

sugo alla ciambuttella e basilico

€ 5,00



IL NOSTRO IMPASTO È AD ALTA IDRATAZIONE
CON UNA MATURAZIONE DALLE 36H ALLE 48H



GELATI

TARTUFO BIANCO SAMMONTANA*	€ 4,00
TARTUFO NERO SAMMONTANA*	€ 4,00
SORBETTO NEL LIMONE BARONIA*	€ 2,50
TRONCHETTO	€ 2,50
CORRETTO	€ 1,00



DOLCI

DOLCI DELLA CASA	€ 4,00
------------------	--------

PER SPECIFICA DOLCI CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

VINO

ROSSO E BIANCO LOCALE 25 CL	€ 1,00
ROSSO E BIANCO LOCALE 50 CL	€ 2,00
ROSSO E BIANCO LOCALE 1 L	€ 4,00
FONTANA VECCHIA RILLO ROSATO AGLIANICO DOCG 75 CL	€ 12,00
CAGGIANO IRPINIA AGLIANICO DOC TAURÌ 75 CL	€ 13,00
CAGGIANO TAURASI DOCG MACCHIA DEI GOTI 75 CL	€ 35,00
MOLETTIERI SALVATORE TAURASI 5 QUERCE DOCG 75 CL	€ 35,00
MOLETTIERI SALVATORE AGLIANICO IRPINIA DOC 5 QUERCE 75 CL	€ 18,00
FEUDI S. GREGORIO RUBRATO 75 CL AGLIANICO	€ 13,00
ADELINA MOLETTIERI CAMPANIA AGLIANICO IGT 75 CL	€ 10,00
MASTROBERARDINO L. CRISTI DOC ROSSO 75 CL	€ 16,00
CAGGIANO BECHAR FIANO DOCG 75 CL	€ 18,00
FEUDI S. GREGORIO FIANO DI AVELLINO 75 CL	€ 13,00
FEUDI S. GREGORIO GRECO TUFO 75 CL	€ 13,00
CANTINA DEL TABURNO FALANGHINA DOP 75 CL	€ 12,00
FONTANA FREDDA MILLESIMATO 75 CL	€ 10,00
CONTADI CASTALDI FRANCIACORTA BRUT 75 CL	€ 20,00
BERLUCCHI 75 CL	€ 25,00
PROSECCO DI VALDOBBIATE SERENA DOCG 75 CL	€ 9,00
PROSECCO LA LUNA 75 CL	€ 7,00
PODERI DEL GAIO 75 CL	€ 7,00
CHAMPAGNE POMMERY 75 CL	€ 35,00

BIBITE

BIRRA VELTINS 0,2	€ 1,80
BIRRA VELTINS 0,4	€ 3,50
COCA COLA 0,2	€ 1,50
COCA COLA 0,4	€ 3,00

COCA COLA 1LT	€ 3,00
BIBITE BARATTOLO 33 CL	€ 1,50

PERONI 33 CL	€ 1,50
HEINEKEN 33 CL	€ 1,80
NASTRO AZZURRO 66 CL	€ 3,00
HB WAISSE 50 CL	€ 3,00
ROCHEFORT 6 7,5% 33 CL	€ 5,00
CHIMAY RED 7% 33 CL	€ 4,50
CHIMAY BLU 9% 33 CL	€ 4,50
JACOB WEISSBIER 5,3% 50 CL	€ 3,50
JACOB JACOBATOR BOCKBIER 8% 50 CL	€ 4,00

ACQUA NATURALE 1LT	€ 1,50
ACQUA MINERALE 1LT	€ 1,50
ACQUA NATURALE 50 CL	€ 0,80
ACQUA MINERALE 50 CL	€ 0,80



LIQUORI E ...

GRAPPA PRIME UVE BIANCA	€ 3,00
GRAPPA PRIME UVE NERA	€ 3,50
GRAPPA BERTA	€ 3,00
GRAPPA 18 LUNE	€ 3,00
GRAPPA 903	€ 2,50

RUM AVANA 7	€ 3,00
RUM PAMPEROS ANNIVERSARIO	€ 3,00
RUM BACARDI GOLD	€ 2,00
RUM DIPLOMATICO 8 Y	€ 3,50
RUM ZACAPA 23 Y	€ 5,00
RUM MATUSALEMME 15 Y	€ 4,50
AMARO	€ 1,50
CREME	€ 2,00
LIMONCELLO	€ 1,00
FIASCHETTO DI LIMONCELLO 25 CL	€ 5,00
CAFFÈ ESPRESSO	€ 0,80
CAFFÈ ESPRESSO DECAFFEINATO	€ 0,80
CAFFÈ ESPRESSO D'ORZO	€ 0,80

COPERTO € 1,50



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

All.2 Regolamento UE 1169/2011

Si informano i Signori clienti, che negli alimenti, preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere presenti sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze dovute alla molteplici preparazioni alimentari e ai numerosi ingredienti utilizzati. Conseguentemente non si esclude l'assenza totale di tali sostanze anche nei piatti dove non sono previste.

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro personale che provvederà a fornirti adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

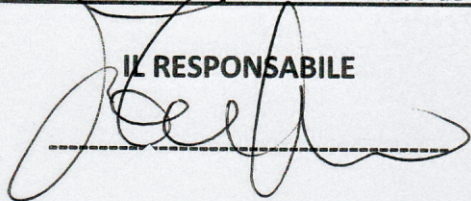
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

IL RESPONSABILE





HOTEL
BAR
RISTORANTE
PIZZERIA

*Cucina Tipica
Specialità D'ipine
Specialità Pesce
Sala per ricevimenti*

Via Fontanelle, 95
83035 GROTTAMINARDA (AV)
Tel. 0825 445436
Cell. 338 8833766

www.hotelristoranteorizzonte.it
info@hotelristoranteorizzonte.it

Il Lunedì sera siamo chiusi