



RUSSO

RESTAURANT

— FOOD, EVENTS & MORE —

QUALITÀ

SENZA COMPROMESSI

Tutti i nostri piatti sono realizzati utilizzando esclusivamente materie prime di qualità, prodotte all'interno delle nostre aziende, situate a pochi chilometri di distanza dal Ristorante.

Dalla carne agli insaccati, passando per i latticini e i formaggi, le verdure e la frutta, produciamo quasi tutto autonomamente, assicurando ai nostri clienti un'elevata qualità.

RUSSO

RESTAURANT

— FOOD, EVENTS & MORE —

📍 Via Appia Km 193,300
Pastorano (CE) - 81050

☎ +39 0823 883471

📞 +39 327 2045077

www.russocenter.com

MENÙ



DAL TERRITORIO

ANTIPASTI

TAGLIERE DELL'ALLEVATORE ✕ *Specialità della Casa* **14€**
Mortadella, salsiccia e salame di bufala artigianali, formaggi freschi e stagionati dell'Az. Agricola Angelo Russo. Crudo di Parma e lonza

MOZZARELLA DI BUFALA DA 500G ✕ *Produzione Propria* **14€**
Mozzarella di bufala intera mozzata a mano ogni mattina nel Caseificio Angelo Russo. Da gustare in purezza, con olive rucola e pomodorini

PROSCIUTTO E MOZZARELLA DI BUFALA **13€**
Crudo di Parma selezionato con la nostra mozzarella di bufala fresca, produzione propria Caseificio Angelo Russo

MORTADELLA E BURRATA (2 PERSONE) **20€**
Mortadella di bufala a fette sottili accompagnata dalla nostra burrata cremosa con granella di pistacchi

CAPRESE DI BUFALA **10€**
Pomodori cuore di bue, mozzarella di bufala fresca di nostra produzione, basilico e olio EVO (Az. Agr. Angelo Russo)

FRESELLA **11€**
Fresella casareccia cotta a legna, pomodorini, origano ed olio EVO (Az. Agr. Angelo Russo)

SELEZIONE DI FORMAGGI **12€**
Formaggi di nostra produzione con confetture stagionali

CARPACCIO DI ANNUTOLO **13€**
Sottili fette di bufalotto giovane, olio EVO (Az. Agr. Angelo Russo), scaglie di grana e rucola selvatica

PARMIGIANA AL TEGAMINO **7€**
La parmigiana di melanzane nella versione monoporzione al forno, con ragù napoletano, mozzarella di bufala e basilico fresco

PRIMI

RAVIOLI RIPIENI ✕ *Produzione Propria* **15€**
Pasta fresca ripiena del nostro primo sale di bufala - il formaggio più giovane e delicato del Caseificio Angelo Russo - con fiori di zucca e salsa ai tre pomodorini

RIGATONCELLO AL RAGÙ BIANCO DI BUFALA **14€**
Pasta artigianale al ragù bianco di bufala campana, con caciocavallo stagionato di nostra produzione

FUSILLONE CON ZUCCHINE E STRACCIATA **14€**
Fusillone di Gragnano, zucchine saltate, prosciutto croccante e stracciata di bufala fresca di nostra produzione

SPAGHETTO ALLO SCARPARELLO **11€**
Pomodorini, basilico, aglio, formaggio, pecorino e un filo d'olio EVO

SECONDI

GUANCIA DI VITELLO con riduzione di Aglianico **18€**
Guancia di vitello al vino rosso accompagnato da una purea di patate e verdura saltata in padella

RIBS DI BUFALA GLASSATE **16€**
Costine di bufala campana cotte a bassa temperatura e laccate con glassa al miele e aceto balsamico. Carne morbida, fondo caramellato

BURGER ALLA PIZZAIOLA **13€**
Hamburger di vitello di nostra produzione alla piastra, con salsa pizzaiola al pomodoro, origano e mozzarella filante

DAL MARE

ANTIPASTI

BENVENUTO DEL MARE ✕ *Antipasto caldo* **16€**
Spiedino di gamberone in crosta di spaghetti fritto, polpettine di pesce fresco e tonno laccato con salsa teriyaki e riduzione balsamica

FANTASIA DI MARE **16€**
Polpo, seppia, salmone sotto sale, alici marinate, baccala con pupacelle e cocktail di gamberi

INSALATA DI POLPO **12€**
Polpo con patate, accompagnato da pomodorino giallo e rosso, sedano croccante, condito con olio, limone e prezzemolo fresco

TRIS MARINATO **12€**
Tre preparazioni di pesce marinato: salmone, alici e pesce spada, con erbe aromatiche e olio extravergine

NIDO DI SEPPIA **12€**
Seppia tagliata a julienne disposta a nido, con sedano croccante, pomodorini, carote e olive di Gaeta

CALAMARELLA DORATA **12€**
Calamaretti in pastella dorata, serviti su letto di rucola con scaglie di grana e aceto balsamico

PRIMI

PACCHERI CON RANA PESCATRICE **16€**
Pasta ampia con ragù delicato di rana pescatrice, pomodorini gialli e lime

SPAGHETTO ALLE VONGOLE **16€**
Con vongole veraci, aglio, olio extravergine, prezzemolo

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE **15€**
La pasta fresca della tradizione amalfitana con un generoso condimento di frutti di mare: cozze, vongole e cannolicchi

RISOTTO ALLA PESCATORA **15€**
Risotto mantecato con frutti di mare freschi, pomodorini e prezzemolo

SECONDI

FILETTO DI RICCIOLA ✕ *Specialità della casa* **18€**
Filetto di ricciola scottato in padella su vellutata di peperone rosso dolce, completato con tarallo napoletano sbriciolato

GRIGLIATA MISTA DI MARE **15€**
Spigola, calamaro e salmone alla griglia, con olio EVO

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI **14€**
Frittura leggera e croccante di gamberi e calamari

CONTORNI

PATATE FRITTE **4€**

PATATE AL FORNO **4€**

VERDURE GRIGLIATE **4€**

VERDURE SALTATE **4€**

INSALATA **4€**

SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

BISTECCA DI VITELLO **20€**

FILETTO DI VITELLO **24€**

TAGLIATA SU PIETRA LAVICA **18€**
Con rucola e grana

BISTECCA DI BUFALA **18€**

MISTO DI CARNE **22€**
Agnello, salsiccia, vitello e pancetta

FIORENTINA **5,50€/HG**

COSTOLETTA DI MAIALE **12€**

AGNELLO ALLA GRIGLIA **18€**

SALSICCIA DOLCE O PICCANTE **10€**

COSCETTA DI POLLO **12€**

PETTO DI POLLO **10€**

HAMBURGER 200GR **8€**

HAMBURGER 400GR **15€**

PER FINIRE

DOLCI **5€**
FRUTTA **5€**

SAPEVI CHE...

La **Mozzarella di bufala** e tutti i latticini che serviamo provengono esclusivamente dal nostro **Caseificio Angelo Russo**, con il latte delle nostre bufale. Una filiera corta che garantisce selezione e qualità!

Puoi trovarla ogni giorno anche nei nostri punti vendita, chiedi al personale di sala!



Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze al personale di sala.

COPERTO **2€**