

CARUSO®

— 1969 —

Menu

Seguici su



caruso pub art

www.caruso1969.com

☎ 0824 700 679



Antipasti

anche  GLUTEN FREE



■ TARTARE DI SCOTTONA

12 €

■ TARTARE DI SCOTTONA CON STRACCIATELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO

15 €

■ TARTARE DI CHIANINA AL LIME *

15€

■ CAPRESE *

12 €

■ BANDIDOS *

Filetti di pollo in una speciale panatura di corn flakes

€ 5.00

■ POLPETTINE DI MARCHIGIANA IGP *

(servite con crema di cheddar cheese)

€ 4.50

■ POLPETTINE DI VERDURE *

(servite con crema di caciocavallo)

€ 4.50

■ KATSU SALMO *

(Filetti di salmone marinato in salsa di soia e zenzero pastellati con panatura ai cereali)

€ 6.00

*DISPONIBILE ANCHE GLUTEN FREE / supplemento € 1.00

COPERTO € 1.00 / ANCHE DA ASPORTO / CONSEGNA A DOMICILIO € 2.00



Le Patatine Fritte con

anche



GLUTEN
FREE

- ketchup e maionese*[~]
€ 3.50
- pepe e lime*[~]
€ 3.50
- wurstel e provola*[~]
€ 5.00
- mortadella, pepe e lime*[~]
€ 6.00

Le Patate Al Forno con

- pepe nero e rosmarino*
€ 3.50
- stinco di maiale sfilacciato e crema di caciocavallo*
€ 4.50

*DISPONIBILE ANCHE GLUTEN FREE / supplemento € 1.00

COPERTO € 1.00 / ANCHE DA ASPORTO / CONSEGNA A DOMICILIO € 2.00



La fresella

FRESELLA BRUSCHETTATA CON

- Mozzarella di bufala, filetti di alice e origano
€ 5.00
- Tartare di tonno, cipolle homemade e paté di olive nere
€ 7.00
- Pomodoro, olio e origano
€ 3.50
- Mortadella arrostita e crema di pistacchio
€ 4.50
- Pesto di basilico, pomodoro, stracciatella di bufala e sbriciolata di tarallo
€ 4.50

V Caruso Sandwich



- Lulù's sandwich
Pesce spada grigliato, rucola, melanzane grigliate, primo sale, paté di pomodori secchi e salsa chimichurri
€ 14.00
- Greta's sandwich
Polipo fritto, agretti sale e pepe, stracciatella, marmellata di fichi e colatura di alici
€ 14.00
- Antonio's sandwich
Doppio hamburger di marchigiana igp 200 gr, crema di taleggio, zucchine alla scapece, paté di pomodori secchi ed insalata
€ 14.00
- Irene's sandwich
Mortadella arrostita, mozzarella di bufala e crema di pistacchio
€ 9.00
- Alina's sandwich
Stinco di maiale sfilacciato, bacon, patate al forno e crema di caciocavallo
€ 12.00
- Frida's sandwich
Porchetta, provola affumicata e melanzane a funghettp
€ 10.00



La nostra classica e beneventana Fresella, insignita del premio Dino Villani 2018, assegnato dall'Accademia Italiana della Cucina per aver preservato e valorizzato i prodotti tipici del territorio. Uova fresche, farina, sugna, sale e tanto amore per un alimento caro anche alla dea Iside.

**PRENOTA IN UN CLICK:
TAVOLO, ASPORTO E CONSEGNA**

SCARICA LA NOSTRA APP



CARUSO PUB ART



**SCARICA L'APP
ED ABILITA LE NOTIFICHE,
TI ASPETTANO
PROMO IMPERDIBILI!**



I nostri piatti

- Spiedone di new york steak 400 gr con patate fritte
€ 22
- Entrecote scottona 300 gr con lardo di colonnata ed agretti sale e pepe
€ 18
- Tagliata di rubia gallega 300 gr con verdure grigliate
€ 24
- Tagliata di controfiletto di chianina marmour con rucola, pomodorini e grana
€ 20
- Filetto di scottona 300 gr con patate al forno e verdure grigliate
€ 20
- Capocollo di maialino iberico marinato alla birra con contorno di patate fritte pepe e lime
€ 12
- Hamburger di marchigiana 200 gr con verdure grigliate e lattughino
€ 10



V Panini

anche



GLUTEN
FREE



■ **NETTUNO***

Tartare di tonno, pomodori cuore di bue, stracciatella e pesto di basilico

€ 14.00

■ **CARIDDI***

Tartare di salmone, zucchine grigliate, crema di formaggio aromatizzata menta e lime, cipolle homemade

€ 14.00

■ **TRITONE***

Gamberoni, chips di patate, bacon croccante, salsa rosa, mozzarella di bufala e rucola

€ 14.00

■ **ROTHARI***

Hamburger di marchigiana igp 200 gr, lardo di colonnata, sbriciolata di tarallo, crema di caciocavallo, patè di pomodori secchi, rucola

€ 11.00

■ **ODERISION***

Polpettine di marchigiana, melanzane a funghetto, pesto di basilico e stracciatella di bufala

€ 10.00

■ **ARECHIS***

Hamburger di marchigiana igp 200 gr, bacon croccante, crema di cheddar cheese, pomodori, salsa a scelta fra: maionese, ketchup, barbecue, piccante, senape

€ 9.00

■ **TALLEYRAND***

Hamburger di marchigiana igp 200 gr, mozzarella di bufala, lattughino, mortadella, crema di pistacchio

€ 11.00

■ **RATCHIS***

Hamburger di marchigiana igp 200 gr, provola affumicata, bacon croccante, crocchettone artigianale, crema di cheddar cheese

€ 12.00

■ **ANSA***

Hamburger di marchigiana igp 200 gr, cheddar cheese, bacon croccante, uovo fritto, salsa barbecue

€ 11.00



V Panini

anche  GLUTEN FREE

SABBA *

Stinco di maiale sfilacciato, cipolle caramellate, bacon croccante, crema di cheddar cheese

€ 12.00

■ **ERMANNNO ***

Polpettine di verdure, provola affumicata, agretti sale e pepe, salsa agrodolce

€ 10.00

■ **DESIDERIO ***

Paté di pomodori secchi, zucchine alla scapece, crema di taleggio ed insalata

€ 9.00

MENU KIDS

Wurstel o cotoletta di pollo con contorno di patatine fritte a scelta fra panino o piatto
€ 7.00

*DISPONIBILE ANCHE GLUTEN FREE / supplemento € 2.50
COPERTO € 1.00 / ANCHE DA ASPORTO / CONSEGNA A DOMICILIO € 2.00



Le Birre

Birre alla spina

- **LÖWENBRÄU LAGER 5.2%**

cl. 0.2 € 3.00

cl. 0.4 € 5.00



- **TENNENTS SUPER 9%**

cl. 0.2 € 3.00

cl. 0.4 € 5.00



- **GOOSE IPA 5.9%**

cl. 0.35 € 5.00

cl. 0.5 € 8.00



- **FRANZISKANER WEISSBIER 5%**

cl. 0.35 € 3.00

cl. 0.5 € 6.00



- **MY ANTONIA IMPERIAL PILSNER 7.5%**

cl. 0.3 € 6.00



- **MALEDETTA 6.2%**

cl. 0.3 € 6.00





Le Birre

Birre in bottiglia

▪ **ARIA Session IPA 4.6% - Birrificio Cesco dell' Eremo**

€ 6.00



▪ **KIRA Double IPA 7.8% - Birrificio Cesco dell' Eremo**

€ 6.50

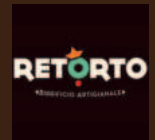
▪ **Estrella Gluten Free 5.5%**

€ 5.00



▪ **LATEX PIÙ Blanche 4.8% - Birrificio RETORTO**

€ 5.00



▪ **VINCENT VEGA 8% Triple - Birrificio RETORTO**

€ 6.50

▪ **10 E LODE Belgian quadruple 10% - Microbirrificio OPPERBACCO**

€ 7.00



CARUSO®

1969

Carta dei Vini



www.caruso1969.com

VINI ROSSI



Aglianico Sannio DOC 2019

CANTINA IL POGGIO

Vino dal colore rosso porpora, con riflessi rubini.

Al naso si presenta intenso, complesso e fine,

con una dominante olfattiva di frutti rossi.

Si abbina perfettamente a primi piatti e carni bianche.

€ 18.00



24 CARATI Aglianico del Taburno D.O.C.G. 2019

Cantina di SOLOPACA

(progetto VITICOLTORI SAN MARTINO)

Esprime profumi fruttati e speziati.

Intense le note di ciliegia, di prugna, di violetta e di tabacco. Al palato è equilibrato, profondo e di importante struttura. Un vino pieno e gustoso, con un finale di tannini morbidi.

Di grande persistenza.

€ 35.00



TAURASI D.O.C.G. 2017- FEUDI DI SAN GREGORIO

Rosso rubino con riflessi granato, al naso racconta un profilo composto da profumi fragranti di visciola e marasca, cannella e noce moscata, vaniglia e anice.

In bocca è pieno, elegante e reattivo.

Un assaggio unico, che chiude con un finale di grande persistenza.

€ 40.00

VINI ROSSI



RUBRATO Irpinia Aglianico D.O.C. 2017 FEUDI DI SAN GREGORIO

Rosso rubino con riflessi violacei, al naso esprime giovinezza e freschezza attraverso i sentori di frutti rossi come ciliegie e lamponi.

Al palato rivela al gusto un corpo ben bilanciato e grande freschezza.

€ 18.00



TERRA DEL GRAGNANO D.O.C. 2022 Cantina IOVINE

Vino dal colore rosso rubino, al naso profumi di rosa, fiori recisi intensi, al palato fresco, leggermente tannico e perfettamente bilanciato

€ 16.00



GRAGNANO D.O.C. 2022 Cantina IOVINE

Rosso rubino carico, profumo vinoso e campestre frizzantino e caratterizzato da spuma poco persistente.

Il suo sapore è fruttato con sentore di viole.

Ideale da bere con carni rosse in umido e con formaggi mediamente stagionati.

€ 18.00

VINI ROSSI



MOIO 57 Cantina MICHELE MOIO

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino scuro, il profumo è fruttato, caratterizzato da un fondo di spezie e liquirizia. Al gusto risulta essere notevolmente concentrato, alcolico e dall'ottimo equilibrio.

€ 22.00



MORELLINO di Scansano D.O.C.G. 2021 Cantina del COPPIERE

Vino dal colore rubino acceso, il suo bouquet intenso e vinoso è affiancato da un sapore pieno, sapido e persistente.

Ottimo con primi saporiti, carni rosse e cacciagione

€ 20.00



BLACK LABEL Nero d'Avola D.O.C 2018 Azienda Vitivinicola Tola

Vino dal colore rubino intenso e fitto e dal carattere eclettico. Al naso è etereo, intenso, con un ventaglio di profumi che spazia da sentori fruttati, dolci e maturi a note floreali di violetta, e ancora spezie e tostature.

€ 16.00

VINI ROSSI



AGLIANICO DEL TABURNO

" Vigna Monte Pino" 2016

Cantina ELENA CATALANO

Vino con aromi tipicamente speziati, di natura orientale, con sentori di chiodo di garofano e pepe, si uniscono al bouquet aromatico che si forma con l'evoluzione riduttiva che avviene in bottiglia.

Abbinamento consigliato: carni rosse e selvaggina.

€ 25.00



Amarone della Valpolicella DOCG 2020

Villamatta

Di colore rosso rubino con riflessi granati, questo Amarone si apre al naso con sentori fruttati di ciliegia, amarena, frutti di bosco e cioccolato.

Il sorso è fresco e strutturato.

Ideale in abbinamento a carni in umido, brasati, salumi e formaggi stagionati.

€ 42.00



PINOT NERO 2022

Elena Walch

Vino rosso piacevole e fresco che esprime con semplicità la nobiltà del vitigno e la sottile mineralità delle colline dell'Alto Adige. Viene vinificato in acciaio e affinato in parte in grandi botti di rovere. Emana profumi fruttati e leggermente speziati e ha un gusto morbido e rinfrescante

€ 32.00

VINI BIANCHI



CODA DI VOLPE Taburno D.O.C.

Cantina ELENA CATALANO

Vino dal colore giallo paglierino, ricco di profumi varietali, originali, in cui si trovano note di frutta a polpa gialla, pesca e pera.

Buona struttura complessiva e morbido al gusto

€ 16.00



Falanghina del Sannio DOP Taburno 2022

Cantina il POGGIO

Vino dal colore giallo paglierino più o meno intenso, dai profumi complessi con frutta esotica matura; floreale con note spiccate di fiori di glicine e di macchia mediterranea.

In bocca equilibrato e con sensazioni finali fresche e sapide.

€ 16.00



CASSANDRA Greco di Tufo D.O.C.G. 2022

Cantine AFAIA

Da colore giallo paglierino brillante. Al naso intense note di frutta matura specialmente pesca e albicocca e una nota agrumata, mentre note di sottofondo richiamano sentori di miele.

Al palato si avverte una nota acida.

€ 18.00

VINI BIANCHI



GELSO BIANCO Fiano Puglia I.G.P. 2022

Cantina PODERE 29

Di colore giallo paglierino intenso, svela al naso profumi di frutta a polpa bianca.

In bocca è ben strutturato, ampio e profondo.

€ 16.00



GRECHETTO I.G.P. Umbria 2021

Cantine LUNGAROTTI

Giallo paglierino intenso, con riflessi verdognoli.

Sentori di frutta tropicale. Dolciastro inizialmente al palato termina con una nota amarognola.

Leggero e fresco, si sposa bene con cibi a base di pesce e formaggi freschi e molli.

€ 16.00



CHARDONNAY I.G.P. Lazio 2022

CASALE DEL GIGLIO

È di colore giallo paglierino intenso; al naso offre un elegante bouquet di fiori di acacia e di frutta (pesca e banana); al gusto è fresco, di buona struttura, con un finale lungo e accattivante.

€ 16.00

VINI BIANCHI



White Label CHARDONNAY 2022 I.G.P

Terre Siciliane

Azienda Vitivinicola Tola

il colore dorato delle uve di insolia si ritrova nel bicchiere, nei riflessi tendenti all'oro della sua veste giallo paglierino. bouquet fruttato di cedro, lime e pompelmo giallo, intenso ed elegante, con note di fico d'india.

€ 16.00

VINI ROSATI



Aglianico Rosato DOCG Taburno

Elena Catalano

Colore rosa brillante, tendente al ceraso, che con l'invecchiamento vira su note meno intense e decise; aromi fruttati, con note di frutti di bosco e ciliegia. Ottima la freschezza gustativa fornita da un buon livello di acidità, di media struttura, dal finale persistente con notevole ritorno aromatico.

€ 16.00

*Una lunga tradizione
che ci piace raccontare*

I NOSTRI PUNTI VENDITA:

Panificio

P.zza S. Lorenzo, n. 18 - tel. 082447254

Pub Art

C.so Dante, n. 58 - tel. 0824700679

Pancaffè

Via Nicola Sala, n. 23 - tel. 0824312444

WineBakery & Cafè

C.so Garibaldi, n.102 - tel. 3803710244

**SCOPRI LA NOSTRA FORMULA DI PARTNERSHIP INNOVATIVA:
NESSUN OBBLIGO ED ALTI MARGINI DI REDDITIVITÀ**

**www.caruso1969.com/partnership/
info@caruso1969.com**

INFORMATIVA AL CONSUMATORE

I piatti contrassegnati con (M) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni incrociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

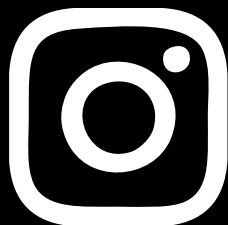
Elenco allergeni e derivati:

- Pesce e prodotti a base di pesce;
- molluschi e prodotti a base di molluschi;
- crostacei e prodotti a base di crostacei;
- cereali contenenti glutine;
- uova e prodotti a base di uova;
- soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte;
- anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio;
- sedano e prodotti a base di sedano;
- lupini e prodotti a base di lupini;
- arachidi e prodotti a base di arachidi;
- senape e prodotti a base di senape;
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

SCARICA LA NOSTRA APP - CARUSO PUB ART



La tua opinione per noi è importante., lascia una recensione su



tripadvisor®

caruso pub art



Vincitore
Premio Nazionale
"Dino Villani"

