

# CARUSO®

1969

*Carta dei Vini*



[www.caruso1969.com](http://www.caruso1969.com)

## VINI ROSSI



### **TabaRosso Aglianico del Taburno DOCG 2021 14%**

**VITIGNO:** Aglianico 100%

**VINIFICAZIONE:** in rosso a temperatura controllata  
con fermentazione di circa 10 giorni

**INVECCHIAMENTO:** 1 anno in botte di rovere francese

**€ 18.00**



### **Benevento Aglianico IGP 2021 13%**

**VITIGNO:** Aglianico 100%

**VINIFICAZIONE:** in rosso a temperatura controllata  
con fermentazione di circa 7 giorni

**INVECCHIAMENTO:** 3 mesi di botte grande  
di rovere francese

**€ 15.00**

**Calice €4.00**



### **Sannio Piedirosso DOP 2022 12.5%**

**VITIGNO:** Piedirosso 100%

**VINIFICAZIONE:** in rosso a temperatura controllata  
con fermentazione di circa 10 giorni

**INVECCHIAMENTO:** acciaio

**€ 18.00**

## VINI ROSATI



### **TabaRosa Aglianico del Taburno Rosato DOCG 2023 13%**

**VITIGNO:** Aglianico 100%

**VINIFICAZIONE:** in rosato a temperatura controllata  
con fermentazione di circa 15 giorni

**INVECCHIAMENTO:** acciaio

**€ 18.00**

## VINI BIANCHI



### **BjondoRe Falanghina del Sannio DOP 2023 13%**

**VITIGNO:** Falanghina 100%

**VINIFICAZIONE:** in bianco a temperatura controllata

**INVECCHIAMENTO:** acciaio

**€ 18.00**



### **Benevento Falanghina IGP 2023 13%**

**VITIGNO:** Falanghina 100%

**VINIFICAZIONE:** in bianco a temperatura controllata  
con fermentazione di circa 15 giorni

**INVECCHIAMENTO:** acciaio

**€ 15.00**

**Calice €4.00**

# VINI BIANCHI



## **Sannio Greco DOP 2023 13%**

**VITIGNO:** Greco 100%

**VINIFICAZIONE:** in bianco a temperatura controllata

**INVECCHIAMENTO:** acciaio

**€ 18.00**



## **Sannio Fiano DOP 2023 13%**

**VITIGNO:** Fiano 100%

**VINIFICAZIONE:** in bianco a temperatura controllata

**INVECCHIAMENTO:** acciaio

**€ 18.00**



## **Sannio Coda di Volpe DOP 2023 13%**

**VITIGNO:** Coda di Volpe 100%

**VINIFICAZIONE:** in bianco a temperatura controllata

**INVECCHIAMENTO:** acciaio

**€ 18.00**

## RISERVE



### **Grave Mora Aglianico del Taburno Riserva DOCG 2017 14.50 %**

**VITIGNO:** Aglianico 100% selezionate  
e raccolte in cassetta

**VINIFICAZIONE:** in rosso a temperatura controllata  
con fermentazione di circa 20 giorni

**INVECCHIAMENTO:** 18 mesi in barriques di rovere  
francese nuove

**€ 50.00**



### **Orazio Benevento Rosso IGP 2017 14.00 %**

**VITIGNO:** 60% Aglianico | 40% Cabernet Sauvignon

**VINIFICAZIONE:** in rosso a temperatura controllata  
con fermentazione di circa 15 giorni

**INVECCHIAMENTO:** 18 mesi in barriques di rovere  
francese

**€ 38.00**



### **Vigne Cataratte Aglianico del Taburno Riserva DOCG 2018 14.50 %**

**VITIGNO:** Aglianico 100% selezionate  
e raccolte in cassetta

**VINIFICAZIONE:** in rosso a temperatura controllata  
con fermentazione lunga di circa 15 giorni

**INVECCHIAMENTO:** 18 mesi in barriques di rovere  
francese

**€ 38.00**

# BOLLICINE



## **Nudo Eroico Vino Spumante Extra Dry 2023 11.5%**

**VITIGNO:** Falanghina 100%

**VINIFICAZIONE:** in bianco a temperatura controllata

**SPUMANTIZZAZIONE:** charmat

**€ 20.00**



## **Principe Lotario Spumante di Qualità Metodo Classico Brut 2019 12.50 %**

**VITIGNO:** Aglianico 100%

**VINIFICAZIONE:** in rosato a temperatura controllata

**SPUMANTIZZAZIONE:** metodo classico

**€ 38.00**



# 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

cl. 0.5 € 9.00

- **MALEDETTA 6.2%**

cl. 0.3 € 6.00

cl. 0.5 € 9.00



LÖWENBRÄU



ESTD 1885

WELLPARK BREWERY



# CARUSO®

— 1969 —

# Menu

Seguici su



caruso pub art

[www.caruso1969.com](http://www.caruso1969.com)

☎ 0824 700 679





## IL PANIFICIO CARUSO DI BENEVENTO È UN PANIFICIO STORICO IN ATTIVITÀ FIN DAL 1969.

La famiglia Caruso si è trasmessa di generazione in generazione la passione per questo lavoro. Il panificio propone oggi, come ieri, numerosi prodotti genuini e deliziosi e si impegna da sempre a conservare una lavorazione artigianale che si attiene alle antiche metodologie della produzione tipicamente casereccia.

Dal 1969 il nostro Panificio operante nel centro storico della città di Benevento, ha ottimizzato la formula del Panificio ampliandola con quella del bar-tavola calda, del pub e winebakery: offrendo ai propri ospiti punti di incontro e ristoro.

La vendita di sempre ottimi prodotti da forno viene arricchita da un variegato menù di stuzzicheria, fritti e panini particolari anche a base di farine green realizzati con un'esclusiva lavorazione artigianale a base di materie prime freschissime: "nessun surgelato, nessun preconfezionato".

Una lunga preparazione alla ricerca di ricette, aneddoti, cenni storici sui vari prodotti; la meticolosa ricerca delle materie prime, cui abbiamo aggiunto l'inventiva e tanto, tanto impegno nel fare e sperimentare.

Per realizzare il pane, per preparare dolci e rustici, ci vuole tecnica, bisogna conoscere le materie prime e saper scegliere il giusto processo di produzione.

Crediamo che il cibo sia il motore del nostro corpo e della nostra mente e quindi che la consapevolezza per ciò che portiamo in tavola sia di fondamentale importanza per stare e sentirsi insieme.

*Pane è la più gentile, la più accogliente delle parole.  
Scrivetela sempre con la maiuscola, come il vostro nome*



Gino Caruso



# Antipasti

anche



GLUTEN  
FREE

- TARTARE DI SCOTTONA

12 €

- TARTARE DI SCOTTONA CON STRACCIATELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO

15 €

- BANDIDOS\*

Filetti di pollo in una speciale panatura di corn flakes

€ 5.00

- POLPETTINE DI MARCHIGIANA IGP\*

(servite con crema di cheddar cheese)

€ 5.00

- POLPETTINE DI VERDURE\*

(servite con crema di caciocavallo)

€ 5.00

- CROCCHÉ DI PATATE ARTIGIANALE\*

Con ragù di Marchigiana e crema di caciocavallo

€ 5.00

- FRITTATINE DI PASTA\*

( il ripieno varierà settimanalmente)

€ 5.00



\*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\*<sup>~</sup>  
€ 3.50
- Pepe e limone\*<sup>~</sup>  
€ 4.00
- Wurstel e provola\*<sup>~</sup>  
€ 5.50
- Bacon e crema cheddar\*<sup>~</sup>  
€ 5.00

# Le Patate Al Forno con

- Pepe nero e rosmarino\*  
€ 3.50
- Stinco di maiale sfilacciato e crema di caciocavallo\*  
€ 5.50
- Cotechino e crema di gorgonzola\*  
€ 5.00
- Ragù di marchigiana e crema di caciocavallo\*  
€ 5.00

\*DISPONIBILE ANCHE GLUTEN FREE

~ PRODOTTO SURGELATO

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



# La fresella

## FRESELLA BRUSCHETTATA CON

- Pomodorini, olio e origano

€ 3.50

- Mortadella arrostita e crema di pistacchio

€ 4.50

- Cotechino, paté di pomodori secchi, crema di gorgonzola e miele di castagno

€ 5.00

- Pesto di basilico, pomodoro, stracciatella e sbriciolata di tarallo

€ 4.50

# V Caruso Sandwich



- Antonio's Sandwich

Doppio Hamburger di Marchigiana IGP 200gr, bacon, lattughino, pomodori e salsa guacamole

€ 15.00

- Irene's Sandwich

Mortadella Arrostita, provola affumicata e crema di pistacchio

€ 9.00

- Alina's Sandwich

Stinco di Maiale Sfilacciato, bacon, patate al forno e crema di caciocavallo

€ 12.00

- Lulù's Sandwich

Ragù di Marchigiana, provola affumicata, bacon e cipolle caramellate

€ 13.00

- Greta's Sandwich

Verdure di Stagione, paté di pomodori secchi, funghi e crema di caciocavallo

€ 11.00

- Frida's sandwich

Porchetta, provola affumicata, patate al forno e crema di gorgonzola

€ 12.00



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!**

**CI TROVI ANCHE SU:**





## *I nostri piatti*

- Entrecôte di Scottona 300 gr con lardo di colonnata e contorno di verdure di stagione  
€ 18
- Tagliata di Rubia Gallega 300 gr con contorno di funghi e patate al forno  
€ 26
- Tagliata di controfiletto di Chianina 300 gr con contorno di rucola, pomodorini e grana  
€ 20
- Filetto di Scottona 200 gr con contorno di patate al forno e zucca, timo e rosmarino  
€ 20
- Capocollo di Maialino Iberico marinato al vino con contorno di provola affumicata e insalata mista  
€ 14
- Hamburger di Marchigiana 200 gr con contorno di patate fritte e insalata  
€ 10
- T-Bone di Scottona Sannita 700 gr con contorno di insalata mista e patate al forno  
€ 32

Wagyu Giapponese 35 € all' etto su ordinazione

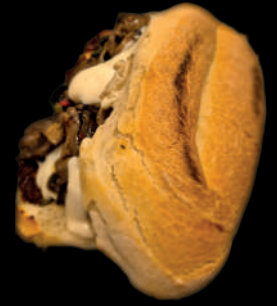


# *I Panini*

anche



GLUTEN  
FREE



## *Linea Marsigliese*

### ■ MANOLONGA\* \*Non disponibile a piatto

Tagliata di controfiletto di Scottona, cipolle caramellate, rucola e crema di caciocavallo

€ 14.00

### ■ JANARA\* \*Non disponibile a piatto

Tagliata di controfiletto di Scottona, marmellata di fichi, caciocavallo a scaglie e radicchio

€ 14.00

### ■ RAGINHART

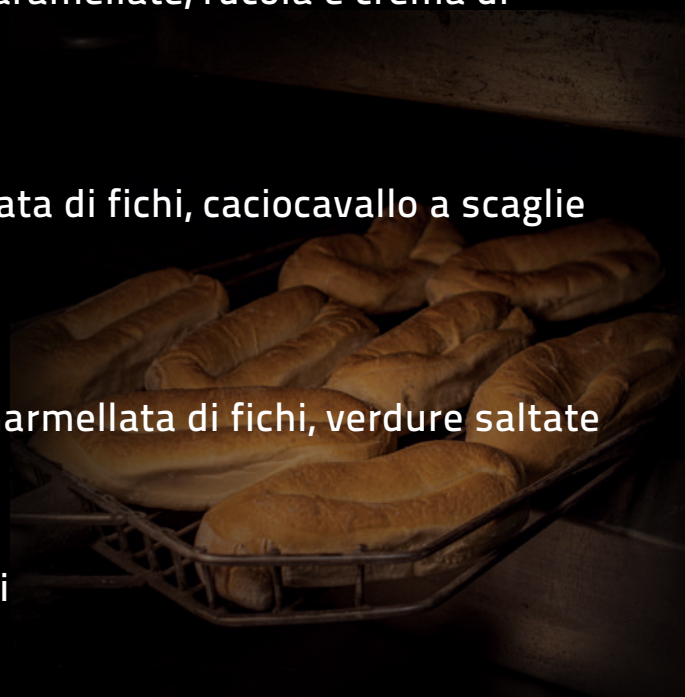
Cotechino, lardo di colonnata, stracciatella, marmellata di fichi, verdure saltate

€ 12.00

### ■ TATO\*

Porchetta, provola affumicata, bacon e funghi

€ 12.00



## *Linea Bun*

### ■ SANTI QUARANTA\*

Hamburger di Marchigiana 200 gr, radicchio, cipolle caramellate, crema di Gorgonzola e salsa rosa

€ 11.00

### ■ ROTHARI\*

Hamburger di Marchigiana 200 gr, lardo di colonnata, sbriciolata di tarallo, crema di caciocavallo, patè di pomodori secchi e rucola

€ 11.00

### ■ HAIMO\*

Hamburger di Marchigiana 200 gr, provola affumicata, bacon, zucca al forno e crema di gorgonzola

€ 10.00

### ■ ARECHIS\*

Hamburger di Marchigiana 200 gr, bacon, pomodorini, crema al cheddar, salsa a scelta tra maionese, ketchup, barbecue, senape, piccante

€ 9.00



# *I Panini*

anche



GLUTEN  
FREE

## ■ ANSA\*

Hamburger di Marchigiana 200 gr, bacon, uovo fritto, crema di cheddar e salsa barbecue

€ 11.00

## ■ TALLEYRAND\*

Hamburger di Marchigiana 200 gr, provola affumicata, mortadella, crema di pistacchio e lattughino

€ 11.00

## ■ RATCHIS\*

Hamburger di Marchigiana 200 gr, provola affumicata, bacon, crochè di patate artigianale e crema al cheddar

€ 12.00

## ■ GRIMUALD\*

Hamburger di Marchigiana 200 gr, funghi, bacon, crema di caciocavallo e rucola

€ 11.00

## ■ SABBA\*

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

€ 12.00

## ■ ODERISION\*

Polpettine di Marchigiana, verdure di stagione, cipolle caramellate e crema di caciocavallo

€ 11.00

## ■ ERMANNO\*

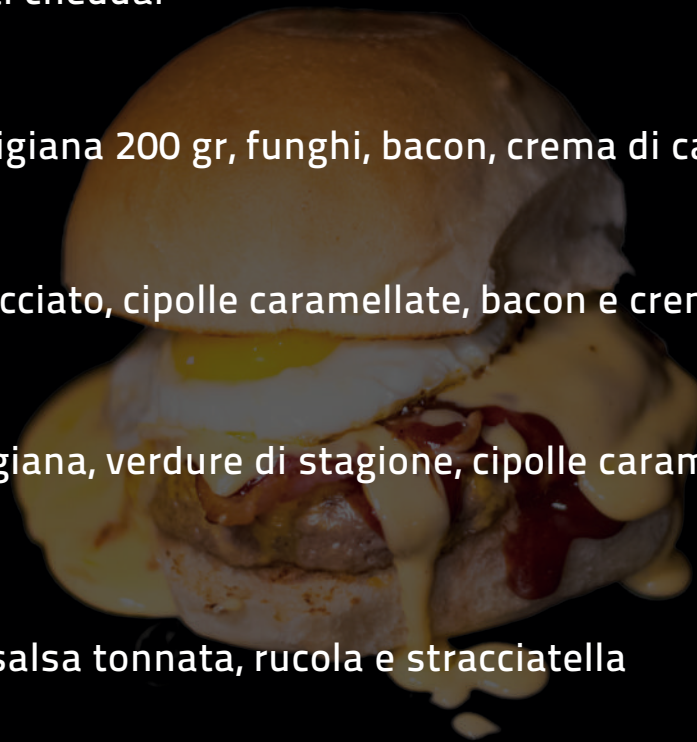
Polpette di verdura, salsa tonnata, rucola e stracciatella

€ 10.00

## ■ DESIDERIO\*

Polpette di Verdura, verdure di stagione, funghi e salsa agrodolce

€ 12.00



\*DISPONIBILE ANCHE GLUTEN FREE / supplemento € 2.50

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



*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*



**LAVORA CON NOI:**  
**inviaci il tuo curriculum**

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

**[www.caruso1969.com/partnership/](http://www.caruso1969.com/partnership/)  
[info@caruso1969.com](mailto: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.

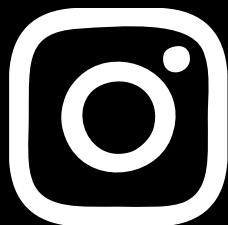
### Elenco allergeni e derivati:

- 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"

