



welcome to
Gika world

menù



Lungomare Cristallo
Salerno

em

**“iniziamo
questo magico
percorso
culinario
insieme”**

Gino Camera





crocchettoni

mortazziello

*stracciata di bufala, mortadella suprema di Bronte, pesto e granella di pistacchio
buffalo stracciata, mortadella, pesto and chopped pistachios*

8,00

cheddar e bacon

7,00

porchetta artigianale e fonduta cacio e pepe

8,00

arancino

arancino bianco classico

*riso, fior di latte dei Monti Lattari, carne macinata macelleria Cardoncello,
pisellini e parmigiano reggiano
rice, fior di latte, minced meat, peas and parmesan cheese*

2,00

frittatine

genovese

*bucatini Pastificio Setaro, cipolla ramata di Montoro, parmigiano reggiano
bucatini pasta, onion, parmesan cheese*

4,00

pasta patate e provola

*bucatini Pastificio Setaro, patate di Avezzano, parmigiano reggiano,
pepe, provola Caseificio Celotto
bucatini pasta, potatoes, parmesan cheese, béchamel, pepper, provola cheese*

4,00

classica

*bucatini Pastificio Setaro, besciamella, pisellini, prosciutto cotto,
mozzarella dei Monti Lattari, parmigiano reggiano
bucatini, béchamel, peas, cooked ham, mozzarella, parmigiano reggiano cheese*

4,00

tris di montanarine

6,00

- pomodoro e parmigiano reggiano
- mortadella, stracciata di bufala, pesto e granella di pistacchi
- genovese e parmigiano reggiano

*- tomato & parmesan cheese
- mortadella, bufala "stracciata", pesto and chopped pistachios
- "genovese" & parmesan cheese*

antipasti





**scopri tutte
le nostre pizze
classiche**



margherita

pomodoro San Marzano Dop, fior di latte dei Monti Lattari, basilico fresco, olio EVO Tenuta Nunziata
san marzano dop tomato, fior di latte, fresh basil, extra virgin olive oil

5,50

***disponibile anche "a ruota di carro"**

**also available "wagon wheel"*

7,50

margherita con doppia mozzarella

margherita with double mozzarella

8,00

margherita provola e pepe

margherita with provola and pepper

7,00

marinara

pomodoro San Marzano Dop, olio all'aglio dell'Ufita, origano siciliano selvatico di montagna, basilico fresco, olio EVO Tenuta Nunziata
san marzano dop tomato, garlic oil, sicilian oregano, fresh basil, oil

4,50

cosacca

pomodoro San Marzano Dop, basilico fresco, parmigiano reggiano 24 mesi, olio EVO Tenuta Nunziata
san marzano dop tomato, fresh basil, parmesan cheese, extra virgin olive oil

5,00

diavola

pomodoro San Marzano Dop, fior di latte dei Monti Lattari, salame Napoli, basilico fresco e peperoncino azienda agricola Raffaele Pane, fili di peperoncino, olio EVO Tenuta Nunziata
san marzano dop tomato, fior di latte, napoli salami, fresh basil, chilli, evo oil

6,50

capricciosa

pomodoro San Marzano Dop, fior di latte dei Monti Lattari, prosciutto cotto Stella d'Emilia "Casa Modena", funghi champignon "D'Amico", olive Riviera, carciofini in olio d'oliva, basilico fresco, olio EVO Tenuta Nunziata
san marzano dop tomato, fior di latte, cooked ham, champignon mushrooms, olives, artichokes, fresh basil, evo oil

8,00

siciliana

pomodoro San Marzano Dop fior di latte dei Monti Lattari, melanzane a funghetto, salsiccia paesana, basilico fresco, olio EVO Tenuta Nunziata
san marzano dop tomato fior di latte, mushroom aubergines, sausage, fresh basil, evo oil

8,00

bufala dop

pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO Tenuta Nunziata
sauce piennolo tomato, buffalo mozzarella, basil, evo oil

8,00

coperto 2,00 euro

Tutte le nostre pizze sono disponibili anche GLUTEN FREE con l'aggiunta di 1,00 Euro!

ortolana

fior di latte dei Monti Lattari, melanzane, peperoni e zucchine cooperativa "Terra del Sole", basilico fresco, olio EVO Tenuta Nunziata

fior di latte, mushroom aubergines, peppers, courgettes, fresh basil, evo oil

8,50

rucola e crudo

fior di latte dei Monti Lattari, pomodorini freschi, prosciutto crudo Toscano Dop, rucola, parmigiano reggiano 24 mesi, olio EVO Tenuta Nunziata

fior di latte, fresh cherry tomatoes, tuscan raw ham, rocket, parmesan cheese, evo oil

8,50

filetto

fior di latte dei Monti Lattari, pomodorini freschi, basilico fresco, olio EVO Tenuta Nunziata

fior di latte, fresh cherry tomatoes, fresh basil, extra virgin olive oil

7,00

mimosa

fior di latte dei Monti Lattari, prosciutto cotto Stella d'Emilia "Casa Modena", panna, mais, olio EVO Tenuta Nunziata

fior di latte, cooked ham, cream, corn, extra virgin olive oil

8,00

cip & ciop

fior di latte dei Monti Lattari, wurstel, patate di Avezzano fritte, olio EVO Tenuta Nunziata

fior di latte, frankfurters, fried potatoes, extra virgin olive oil dop

8,00

salsiccia e patatine

fior di latte dei Monti Lattari, salsiccia paesana, patate di Avezzano fritte, olio EVO Tenuta Nunziata

fior di latte, sausage, fried potatoes, extra virgin olive oil

8,00

la crocchè

fior di latte dei Monti Lattari, prosciutto cotto Stella d'Emilia "Casa Modena", basilico fresco, all'uscita crocchè di patate di Avezzano fritto, panna, olio EVO Tenuta Nunziata

fior di latte, cooked ham, fresh basil, fried potato croquettes, cream, extra virgin olive oil

8,00

classiche bianche

coperto 2,00 euro

Tutte le nostre pizze sono disponibili anche GLUTEN FREE con l'aggiunta di 1,00 Euro!



puoi scegliere se averlo fritto o al forno

classico

fior di latte dei Monti Lattari, ricotta "Antica Pompei" Caseificio Celotto, pomodoro San Marzano Dop, salame Napoli.

8,00

mortadella

fior di latte dei Monti Lattari, ricotta ricotta "Antica Pompei" Caseificio Celotto, mortadella di Bologna "Presidio Slow Food", crema di pistacchio di Bronte Dop, polvere di pistacchio.

11,00

scarole, olive e acciughe

fior di latte dei Monti Lattari, scarola cooperativa "Terra del Sole" saltata in padella, olive, acciughe del Cantabrico

9,00

i ripieni

coperto 2,00 euro

Tutte le nostre pizze sono disponibili anche GLUTEN FREE con l'aggiunta di 1,00 Euro!



**e ora scopri
le nostre speciali...**



gika flambè,

fior di latte dei Monti Lattari, crema di cacio e pepe, funghi porcini, pepe cuvée, basilico fresco, pancetta tesa "Lucana" servita a tavola con la fiamma, olio EVO Tenuta Nunziata

fior di latte, cheese and pepper cream, porcini mushrooms, cuvée pepper, fresh basil, bacon served at the table with the flame, EVO oil

10,00

antica napoli

cornicione ripieno di ricotta "Antica Pompei" Caseificio Celotto, fior di latte dei Monti Lattari, salame Napoli, sbriciolata di tarallo Napoletano all'uscita, olio EVO Tenuta Nunziata

ledge filled with ricotta cheese, fior di latte, Napoli salami, crumbled Neapolitan tarallo, EVO oil

10,00

bocconcella

cornicione ripieno di ricotta "Antica Pompei" Caseificio Celotto, fior di latte dei Monti Lattari, mortadella di Bologna "Presidio Slow Food", croché di patate di Avezzano fritto, crema di pistacchio di Bronte Dop, polvere di pistacchio

olio EVO Tenuta Nunziata

ledge filled with ricotta cheese, fior di latte, mortadella, potato croquettes fried, pistachio cream, pistachio powder, extra virgin olive oil

12,00

pistacchiosa

fior di latte dei Monti Lattari, mortadella di Bologna "Presidio slow food", crema di pistacchio di Bronte, polvere di pistacchio e stracciata di bufala campana, olio EVO Tenuta Nunziata

fior di latte, mortadella, pistachio cream, pistachio powder and buffalo mozzarella, extra virgin olive oil

11,00

bocconcina

cornicione ripieno di ricotta "Antica Pompei" Caseificio Celotto, pomodoro San Marzano, pomodori semi dry, fior di latte dei Monti Lattari, ciliegine di mozzarella, olio EVO Tenuta Nunziata

ledge filled with ricotta cheese, tomatoes, fior di latte, mozzarella, evo oil

10,00

gika Dop

fior di latte dei Monti Lattari, pacchetelle di pomodorino giallo, pancetta tesa "Lucana", salsa gialla, basilico fresco, parmigiano reggiano 24 mesi, olio EVO Tenuta Nunziata

fior di latte, yellow tomatoes, bacon, yellow sauce, fresh basil, parmigiano reggiano cheese, extra virgin olive oil

9,00

coperto 2,00 euro

special

Tutte le nostre pizze sono disponibili anche GLUTEN FREE con l'aggiunta di 1,00 Euro!

ricordo di Napoli

crema di patate arrosto, salame, provola "Caseificio Celotto", friarielli cooperativa "Terra del Sole", fili di peperoncino, olio EVO Tenuta Nunziata
roasted potato cream, sausage, provola cheese, broccoli, chilli pepper threads, EVO oil

10,00

la delicata

fior di latte dei Monti Lattari, patate di Avezzano al forno, prosciutto cotto arrosto Fiorucci "L'Arrosto del Caminetto" all'uscita, Asiago Dop, olio EVO Tenuta Nunziata
fior di latte, baked potatoes, cooked ham asiago cheese, EVO oil

12,00

nonna Luisella

parmigiana di melanzane cooperativa "Terra del Sole", fior di latte dei Monti Lattari, polpettine con carne macinata Macelleria Cardoncello, focchi di ricotta Antica Pompei "Caseificio Celotto", olio EVO Tenuta Nunziata
aubergine parmigiana, fior di latte, meatballs, ricotta flakes, EVO oil

10,00

la genovese

genovese con scamone cotto per ore a fuoco lentissimo, fior di latte dei Monti Lattari parmigiano reggiano, bon bon al parmigiano, crema di sedano e carote, olio EVO Tenuta Nunziata
genovese with rump cooked for hours over a very slow heat, fior di latte, parmesan bonbons, parmesan cheese, celery and carrot cream, EVO oil

12,00

salsiccia e friarielli

friarielli cooperativa "Terra del Sole", fior di latte dei Monti Lattari, salsiccia, olio EVO Tenuta Nunziata
broccoli, fior di latte, sausages, EVO oil

9,00

napoli 2.0

crema di pomodoro arrosto, pomodorino semi dry, crema all'aglio dolce, olio alle acciughe del Cantabrico, polvere di olive, basilico, origano, olio EVO Tenuta Nunziata
roasted tomato cream, semi-dry cherry tomato, sweet garlic cream, anchovy oil, olive powder, basil, oregano, EVO oil

9,00

la ginuccia

crema di pomodoro arrosto, pancetta tesa lucana, pecorino grattugiato, basilico, olio EVO Tenuta Nunziata
roasted tomato cream, bacon, grated pecorino, basil, EVO oil

9,00

zucchetta

crema di zucca azienda agricola Raffaele Pane, fior di latte dei Monti Lattari, funghi porcini, noci, fonduta al gorgonzola, pancetta, olio EVO Tenuta Nunziata
pumpkin cream, fior di latte, porcini mushrooms, walnuts, gorgonzola fondue, bacon, EVO oil

12,00

la chic

crema al formaggio, fior di latte dei Monti Lattari, emmental, pera croccante, fonduta al gorgonzola, tarallo sbriciolato, olio EVO Tenuta Nunziata
cream cheese, fior di latte, emmental, crunchy pear, gorgonzola fondue, crumbled tarallo, EVO oil

11,00

tre P

porchetta artigianale, patate di Avezzano al forno, provola "Caseificio Celotto", olio EVO Tenuta Nunziata
porchetta, baked potatoes, provola cheese, EVO oil

9,00

coperto 2,00 euro

special

Tutte le nostre pizze sono disponibili anche GLUTEN FREE con l'aggiunta di 1,00 Euro!

abbiamo scelto per voi



È artigianale, quindi Viva.

È territoriale.

*Prodotta con materie prime italiane, selezionate e di alta qualità.
Fermenta in Irpinia da acqua di sorgente, l'orzo è coltivato
e maltato a pochi chilometri dal birrificio.
Luppoli di tutto il mondo si mescolano ai luppoli italiani
per creare bouquet di aromi senza confini.*



BIRRA

BIRRA

BIRRA

BIRRA

BIRRA



INDEPENDENTE
DALLA
PUBBLICITÀ
MUNICIPALE



WWW.BIRRIFICIOVENTITRE.IT

Ventitré srls Via Perugia, 23 • 83035 Grottaminarda (AV) • Italy •
Tel. +39 0825 881074 • info@birrificioventitre.it

Ventitré
BIRRIFICIO

la nostra selezione

in bottiglia



GLUTEN-FREE ALE / 5% Vol.

6,50

Una birra chiara sbarazzina, adatta a tutti. Dal colore giallo dorato e la schiuma bianca, sorprende per l'eleganza al naso, dove si alternano note floreali e leggeri sentori speziati. Il sorso è invitante, con una dolcezza iniziale che prosegue in maniera armonica l'esperienza olfattiva. Il corpo leggero e il finale secco rendono questa birra molto beverina.

"Desnuda eres tan simple como una de tus manos" l'elogio della donna descritta da Neruda, che tanto somiglia all'eleganza della nostra birra senza glutine. Contenuto di glutine <20 ppm

ABBINAMENTI

iVerdure, insalate, salumi magri, formaggi freschi.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.



BELGIAN GOLDEN STRONG ALE / 8% Vol.

6,50

La birra chiara che ti sorprende. Dietro il colore giallo dorato e la schiuma bianca, si nasconde una birra complessa, dalle note aromatiche che ricordano la frutta a pasta bianca, con un finale speziato. Il sorso è avvolgente e caldo, con un ingresso dolce, ben presto bilanciato da un elegante amaro. Il corpo pieno e la buona secchezza finale completano l'esperienza sensoriale.

Mida era il Re della mitologia greca, il cui tocco trasformava tutte le cose in oro, come il colore di questa birra, che sembra essere stata sfiorata dalle dita regali.

ABBINAMENTI

Pizza quattro formaggi, formaggi stagionati, dolci fritti con crema.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, zucchero candito, luppolo, lievito.



AMERICAN IPA / 7,5% Vol.

6,00

Birra ambrata per gli amanti del carattere deciso. La schiuma avorio custodisce i segreti di questa birra esplosiva. Al naso regala intense note di agrumi che avvolgono quelle di caramello. Il sorso è rotondo e caratterizzato da un continuo rincorrersi di note dolci e amare, ben integrate tra loro. Il finale morbido, con il corpo pieno e il calore finale sono le sensazioni tattili che completano l'assaggio.

Amàrantos indica tutto ciò che dura molto, che persiste, come l'aroma e il gusto di questa birra, che non lasciano indifferente chi la beve.

ABBINAMENTI

Pizza salsiccia e friarielli, salumi, formaggi semi-stagionati.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

la nostra selezione

alla spina / 0,30 cl

SWEVA

ITALIAN KELLER / 5% Vol.

4,50

È la birra chiara per eccellenza, da colore giallo dorato e la schiuma bianca, molto fine e persistente. Al naso si presenta con un elegante equilibrio tra le note maltate, che ricordano la crosta di pane, e quelle erbacee dei luppoli. Il sorso è a sua volta molto bilanciato, con la dolcezza iniziale in grande equilibrio con l'amaro, che regala un finale fresco. Il corpo leggero e la secchezza esaltano la bevibilità di questa birra.

Omaggio a Federico II di Svevia, illuminato Imperatore del Sacro Romano Impero, che tanto amava la Puglia, i cui orzi sono utilizzati per produrre questa birra.

ABBINAMENTI

Antipasti, ortaggi, insalate, pizza quattro stagioni, formaggi freschi.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

RUBRA

BITTER / 5,5% Vol.

5,00

Birra ambrata, dalla finissima schiuma avorio, che mostra la sua eleganza già nel bicchiere. L'aroma richiama sentori di frutta secca e biscotti, con un leggero sottofondo di caramello. Il sorso è molto equilibrato, con le note dolci che ricordano quelle avvertite al naso ed un raffinato amaro finale che le bilancia. Il corpo leggero e la buona secchezza finale rendono la bevuta molto piacevole.

Rubra non indica solo il colore della birra, ambrata con riflessi ramati, ma anche la passione e il calore dei malti che la caratterizzano.

ABBINAMENTI

Piatti con pomodoro, pizza marinara, salumi, dolci alle castagne e/o cioccolato.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.