



KRUSCA

PIZZA CONTEMPORANEA

Michele Graziano

IL MENU



Perché Krusca...

La crusca è un involucro fibroso che riveste i semi dei cereali, per anni considerata un prodotto di scarto. Ad oggi un' alimentare essenziale per la sua ricchezza di fibre.

Il nostro sogno si rivede nel seme, rivestito e protetto dal suo involucro.

L'idea, nata da Michele e Marina, non solo si differenzia per la qualità dei prodotti e dei servizi offerti, che garantiscono la migliore esperienza al consumatore finale, ma anche per l'estrema capacità di dare vita ad un ambiente accogliente e ricercato, in grado di fornire una crescita personale ed un'esperienza di gusto unica.

BENVENUTI DA KRUSCA

Michele Graziano

I Fritti

○ Crocchè	●	€ 2
Patate del Fucino, pepe, Grana Padano DOP, Fior di latte della Costiera Sorrentina		
○ Frittatina Classica	●	€ 3
Bucatino a trafilatura di bronzo, Besciamella Homemade, Prosciutto cotto, piselli, Fior di latte della Costiera Sorrentina, Grana Padano, pepe		
○ Frittatina Cacio e Pepe	●	€ 3
Bucatino a trafilatura di bronzo, Besciamella Homemade, Pecorino Romando DOP, Grana Padano DOP, pepe nero macinato, Fior di latte della Costiera Sorrentina		
○ Fritti dello chef	●	€ 3,5
Proposta della settimana		
○ Cannellone Ripieno	●	€ 3,5
Cannellone di pasta all'uovo ripieno a fantasia dello Chef		
○ Arancino allo Zafferano	●	€ 3
Riso Carnaroli, Zafferano, Provolone, Fior di Latte della Costiera, Grana Padano DOP, Pepe Nero macinato fresco.		
○ Montanarina Classica	●	€ 2
Pasta di pizza frita, pomodoro, Scaglie di Grana Padano DOP, Basilico		
○ Patatine Fritte*	●	€ 3
○ Patate Dippers Fritte*	●	€ 4,5

*Prodotto Surgelato

● Supplementi

COPERTO € 2,00

SENZA GLUTINE € 4,00

SENZA LATTOSIO € 3,00

Le Pizze Classiche

- Marinara** € 5,5
Pomodoro, Origano selvatico, Aglio, Olio EVO Salentino, Basilico
- Cosacca** € 6
Pomodoro, Pecorino Romano buccia nera, Olio EVO Salentino, Basilico
- Margherita** € 6
Pomodoro, Fior di Latte della Costiera Sorrentina, Olio Evo Salentino, Basilico
- Diavola** € 7,5
Pomodoro, Salamino Piccante, Fior di Latte della Costiera Sorrentina, Olio EVO Salentino, Basilico
- Bufalina** € 8,5
Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, Olio EVO Salentino, Basilico
- Napoletana Chic** € 9
Ombra di pomodoro, Piennolo Giallo del Vesuvio, Capperi di Salina, Olive Nere Itrane, Origano Selvatico Fresco, Aglio rosso di Nubia, Alici del mar Cantabrico, Olio EVO, Basilico Fresco
- Capricciosa** € 10
Pomodoro, Funghi Champignon, Fior di Latte della Costiera Sorrentina, Carciofini Grigliati, Prosciutto Cotto, Olive Nere denocciolate, Olio EVO Salentino, Basilico
- Primavera** € 10
Fior di latte della Costiera Sorrentina, Rucola, Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, Scaglie di Grana Padano DOP 20 mesi, Olio EVO Salentino

PIZZA CONTEMPORANEA

● Supplementi

COPERTO € 2,00

SENZA GLUTINE € 4,00

SENZA LATTOSIO € 3,00

Le Pizze Speciali

- Wurstel e Patatine** € 7,5
Wurstel, Fior di Latte della Costiera Sorrentina, Patatine Fritte, Olio EVO Salentino
- Margherita Ottocentesca** € 9,5
Ombra di pomodoro, Fior di latte della Costiera, Provola della Costiera Sorrentina, Pomodorin cotti in forno, Pecorino Romano DOP, Olio EVO Salentino, Basilico
- Frankfurter** € 9,5
Wurstel Artigianale, Fior di Latte della Costiera Sorrentina, Patatine Dippers, Crema ai Formaggi Homemade, Olio EVO Salentino, Basilico
- Gateaux** € 10
Crema ai Formaggi Homemade, Fior di Latte della Costiera Sorrentina, Fiocchi di Patate, Prosciutto Cotto, Olio EVO Salentino, Basilico
- Salsiccia e Patate** € 10
Patate del Fucino al forno, Provola della Costiera Sorrentina, Crumble di Salsiccia, Olio EVO Salentino, Basilico
- Quattro Formaggi** € 10
Crema ai Formaggi Homemade, Fior di Latte della Costiera Sorrentina, Provola della Costiera Sorrentina, Gorgonzola DOP, Cialda di Grana Padano DOP, Olio EVO Salentino, Basilico
- Sora Lella** € 10
Porchetta Artigianale Campana, Provola della Costiera Sorrentina, Patate del Fucino al forno, Rosmarino fresco, Olio EVO Salentino, Basilico
- Bronte** € 11
Pesto di Pistacchio di Bronte, Fior di Latte della Costiera Sorrentina, Mortadella Bologna IGP, Provolone del Monaco, Granella di Pistacchio, Olio EVO Salentino
- Pulled** € 13
Pulled Pork, Provola della Costiera Sorrentina, Chips di patate, Crema ai Formaggi Homemade

*Prodotto Surgelato

● Supplementi

COPERTO € 2,00

SENZA GLUTINE € 4,00

SENZA LATTOSIO € 3,00

PIZZA CONTEMPORANEA

Le Pizze Stagionali

- **Nocella** € 11
 Crema di noci BIO, Fior di latte della Costiera Sorrentina, Pancetta arrotolata al pepe nero, Crumble di Noci, Pecorino Romano DOP Buccia nera, Olio EVO Salentino, Basilico Fresco
- **Porcina** € 11
 Funghi Porcini, Provola della Costiera Sorrentina, Crumble di Salsiccia, Cialde di Grana Padano DOP 20 mesi, Olio EVO Salentino, Basilico Fresco
- **Domenica Napoletana** € 12
 Ragù Napoletano, Sfilacci di Carne al Ragù Napoletano, Provola della Costiera Sorrentina, Ciuffi di Ricotta, Olio EVO Salentino, Basilico Fresco
- **Autunno 2.0** € 12
 Crema di Zucca Homemade, Funghi Porcini, Provola della Costiera Sorrentina, Pancetta arrotolata al pepe nero, Crumble di Nocciole, Olio EVO Salentino, Basilico Fresco
- **Nella Vecchia Fattoria** € 12
 Friarielli, Provola della Costiera Sorrentina, Guanciale Croccante, Crema di Caciocavallo Silano, Fili di Peperonino, Olio EVO Salentino

I Ripieni

- **Ripieno Classico** € 10
 Ricotta di bufala, Salame Napoli, Fior di latte della Costiera Sorrentina, Pepe nero macinato, Pomodoro, Olio EVO Salentino, Basilico
- **Fritto Napoli** € 10
 Ricotta di bufala, Cicoli di maiale, Provola della Costiera Sorrentina, Pomodoro, Pepe nero macinato

● Supplementi

COPERTO € 2,00

SENZA GLUTINE € 4,00

SENZA LATTOSIO € 3,00

e poi ci sono le... Fuori Menù

SCOPRI LE PIZZE
FUORI MENU
DELLA SETTIMANA



**FESTECCIA
IL TUO EVENTO
DA KRUSCA...**

SCOPRI I
MENU
DEDICATI



● Supplementi

COPERTO € 2,00

SENZA GLUTINE € 4,00

SENZA LATTOSIO € 3,00

PIZZA CONTEMPORANEA


KRUSCA

Le Birre Artigianali

BIRRIFICIO DEL SANNIO

Mailes (Chiara 4,8% Vol.) 75cl	€ 14
Niclus (IPA 6% Vol.) 75cl	€ 15
LUX (Pils 5,3% Vol.) 75cl	€ 15
Samnia (Blance 4,5% Vol.) 75cl	€ 14
Gladius (Belgian Dubbel 8% Vol.) 75cl	€ 15
Nurca (Saison 6%Vol.) 75cl	€ 15

Le Birre

Krombacher Pils 50cl	€ 4,5
Krombacher Weisse 50cl	€ 4,5
Spaten Hell 50cl	€ 4,5
Charles V Rouge 33cl	€ 6,5
Charles V Blonde 33cl	€ 6,5
Estrella Galicia (Gluten Free) 33cl	€ 4,5

Le Bevande

Acqua Liscia 75cl	€ 2,5
Acqua Frizzante 75cl	€ 2,5
Coca Cola 33cl	€ 2,5
Coca Cola Zero 33cl	€ 2,5
Fanta 33cl	€ 2,5
Sprite 33cl	€ 2,5

● Supplementi

COPERTO € 2,00

SENZA GLUTINE € 4,00

SENZA LATTOSIO € 3,00

La Cantina

VINI ROSSI

Aglanico	€ 20
Macchie Santa Maria 75cl	
Taurasi	€ 35
Macchie Santa Maria 75cl	
Pallagrello	€ 22
Le Quercete 75cl	
Primitivo	€ 30
Cubardi 75cl	
Falerno	€ 35
Casavaratta 75cl	
Gragnano	€ 20
Otto Uve Martusciello 75cl	

VINI BIANCHI

Falanghina	€ 20
Macchie Santa Maria 75cl	
Fiano di Avellino	€ 22
Macchie Santa Maria 75cl	
Greco di Tufo	€ 22
Macchie Santa Maria 75cl	
Pallagrello	€ 22
Le Quercete 75cl	
Gewürztraminer	€ 28
Tramin 75cl	

VINI ROSATI

Ophelia	€ 20
Macchie Santa Maria 75cl	

Le Bollicine

Trentapioli Asprino di Aversa Martusciello 75cl	€ 25
Donorè Falanghina Macchie Santa Maria 75cl	€ 25
Altemasi Trento DOC 75cl	€ 40
Contadi Castaldi Franciacorta 75cl	€ 40
Montelvini EXTRA DRY 75cl	€ 20
Serena Prosecco 75cl	€ 25
Stefano Bottega Extra Dry Prosecco 75cl	€ 15
Stefano Bottega Brut Prosecco 75cl	€ 15
Nano Bottega Classico Prosecco 20cl	€ 6
Nano Bottega Rosato Prosecco 20cl	€ 6

● Supplementi

COPERTO € 2,00

SENZA GLUTINE € 4,00

SENZA LATTOSIO € 3,00

PIZZA CONTEMPORANEA

I Drink

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, fetta d'arancia, ghiaccio	€ 7
Americano Campari, Vermouth, soda, fetta d'arancia, scorza di limone, ghiaccio	€ 8
Negroni Gin, Vermouth, Campari, fetta d'arancia, scorza di limone, ghiaccio	€ 8
Gin Tonic Gin, acqua tonica, scorza di limone, ghiaccio	€ 8
Vodka Tonic Vodka, acqua tonica, lime, scorza di limone, ghiaccio	€ 8
Paloma Tequila, soda al pompelmo, succo di lime, fetta d'arancia, ghiaccio	€ 8
Cuba Libre Rhum bianco, cola, succo di lime, ghiaccio	€ 8
Kruska Gin, Liquore al bergamotto, succo di lime, ginger beer, scorza di limone, ghiaccio	€ 8

**FESTEGGIA
IL TUO EVENTO
DA KRUSCA...**

SCOPRI I
MENU
DEDICATI



● Supplementi

COPERTO € 2,00

SENZA GLUTINE € 4,00

SENZA LATTOSIO € 3,00

I Dolci

Dessert Homemade
Monoporzione

€ 9
€ 5,5

I Digestivi

Liquore al Bergamotto	€ 4,5	Amaro Ballor	€ 4
Liquore alle Clementine	€ 5	Naked Whisky	€ 5
Grappa Nardini	€ 4,5	Amaro Nardini	€ 3
Grappa Vil Varda	€ 6	Nocino	€ 3
Amaro Jefferson	€ 4	Nurca	€ 3
Limoncello Capri	€ 3	Passito Sarmenti	€ 5
Liquore alla Liquirizia	€ 4,5	Revieres Rhum Martinique con Cioccolato Fondente	€ 8
Amaro Luppolo	€ 4	Meloncello	€ 3

*Prodotto Surgelato

● Supplementi

COPERTO € 2,00

SENZA GLUTINE € 4,00

SENZA LATTOSIO € 3,00

Grazie

per aver condiviso la tua
esperienza con noi!

Michele Graziano



SEGUI I NOSTRI SOCIAL

