ABRAXAS
L'osteria tra i due laghi

Alleanza Slow Food dei Cuochi

L'alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali ''buone, pulite e giuste'', salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

I Presidi sono progetti di slow food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire

www.fondazioneslowfood.it
www.abraxasosteria.it

Il nostro antipasto € 13

Mozzarella di bufala campana – Insalata di patate e verdurine di stagione – Fiocco flegreo – Frittata di patate con biscotto di pasta fillo e mousse al parmigiano – Stracciata di melanzane – Polpettina di carne al ragù di pomodoro cannellino – Casatiello flegreo

Tagliere misto di formaggi € 14

Prosciutto crudo Pata Negra 48 mesi Emiliano Garcia (50g) € 12
con pane croccante al pomodoro e origano

Fresella di S.Marcellino con ricotta e alici di Cetara (2 pezzi) € 5

Salmone affumicato Upstream (50g) € 8

I nostri primi piatti

Gnocchetti di patate alla genovese di mare	€	12
Candele di Gragnano con melanzane, pomodoro e spuma di provola affumicata	€	9
Linguine di Gragnano con cozze di Capo Miseno su crema di Cicerchie dei Campi Flegrei	€	10
Paccheri di Gragnano alla genovese	€	9

I nostri secondi piatti

Spezzatino di vitello marchigiana brasato all'aglianico con purè di patate	€	13
Pollo ruspante alla mammà	€	14
Polpettone al forno con emulsione al basilico	€	12

Le carni alla brace

Salsiccia di maiale bianco del beneventano	€	8	
Filetto di vitellone	€	7,5	l'etto
Entrecote di Scottona irlandese	€	5.5	l'etto
Lombo di vitellone Marchigiana del Beneventano frollato 40 giorni	€	5,5	l'etto
Rib Eye di Black Angus U.S.A	€	7,5	l'etto

I contorni

Patate al forno con rosmarino	€	4
Insalata al limone	€	3
Papaccelle grigliate del Presidio Slow Food	€	5
Fagiolini con menta ed aceto balsamico	€	4
Zucchine soleggiate	€	4

…e per finire…

Frutta mista di stagione	€	5
Gelato alla nocciola	€	5
Semifreddo all'arancia con cioccolato fondente	€	6
Scomposta di delizia al limone	€	6
Croccante all'amarena	€	6
Panna rappresa al limone con emulsione alle fragole	€	6
Flan al cioccolato	€	6
Tiramisù	€	6
Cioccolatini al rhum	€	6
Degustazione di 4 dolci *(Croccante all'amarena – Scomposta di delizia a limone – Tiramisù – Cioccolatini al rhum)*	€	8

Coperto 1.50 euro

I nostri principali fornitori

- *Daniele, mercato ortofrutticolo di Pozzuoli: le verdure e gli ortaggi;*
- *Macelleria Buonanno;*
- *Di Francia carni;*
- *Agrigenus coop. Agricola, Acerra: il pomodoro San Marzano e i fagioli cannellini;*
- *I sapoi di Corbara: pomodorini di Corbara in scatola, pomodorini in salamoia;*
- *Antimo Di Francia, macelleria e distribuzione a Pozzuoli: le carni alla brace;*
- *Gastronomia Sciardak a Bacoli: formaggi, salumi e tutto quello che Peppe ci propone;*
- *Azienda agricola f.lli De Gennaro: salumi e carni di maiale, conserve e uova da galline allevate a terra;*
- *Olio extravergine Primalaterra a Rutino, Cilento;*
- *Pasta di Gragnano Gentile;*
- *Pastificio Felicetti;*
- *Agriselva sas: le noci di Sorrento;*
- *I Presidi slow food la papaccella napoletana di Enzo Egizio,il latte nobile, il lupino di Vairano Paternora*
- *Dolci qualità: il miele di Giuseppe Fortunato;*
- *Selecta: prodotti vari;*
- *Maglio: il cioccolato;*
- *.Sogni di latte*