

CARUSO®

— 1969 —

Menu

Seguici su



caruso pub art

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 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 €

▪ CULATELLO E PROVOLA AFFUMICATA

13 €

▪ BRESAOLA RUCOLA SCAGLIE DI GRANA

12 €

▪ CAPRESE

12 €

▪ TORTINO DI CACIOCAVALLO

9 €

▪ 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

▪ CROCCHETTONE DI PATATE

(con sbriciolata di marchigiana brasato alla birra, bacon e crema di cheddar cheese)

€ 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*[~]
€ 3.50
- pepe rosa e limone*[~]
€ 3.50
- wurstel e provola*[~]
€ 5.00
- sbriciolata di marchigiana brasato alla birra e crema di cheddar cheese[~]
€ 6.00

Le Patate Al Forno con

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

- Pomodorini olio e origano

€ 3.50

- Mortadella arrostita e crema di pistacchio

€ 4.50

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

€ 5.00

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

€ 4.50

- Speck, funghi, crema di noci e rucola

€ 5.00

Il Caruso Sandwich



- Antonio's sandwich

Doppio hamburger di pollo 100gr, bacon, crema di taleggio, lattughino e pomodori

€ 10.00

- 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

- Lulù's sandwich

Sbriciolata di marchigiana brasato alla birra, cipolle caramellate, bacon e crema di cheddar cheese

€ 12.00

- Greta's sandwich

Verdure di stagione, patè di pomodori secchi, funghi, crema di caciocavallo

€ 10.00

- 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.



Degustazione

MENU DEGUSTAZIONE DI SOSSATI (Taglio medio 100gr.)

- Tartare di Scottona
- Entrecôte Scottona Italia
- New York Steak Black Angus Italia
- Striploin Jack's Creek
- Filetto Scottona Italia

35 €

DEGUSTAZIONE MINI HAMBURGER (60gr.)

- Tartare di Scottona
- Rubia Gallega
- Wagyu Australia
- Marchigiana IGP
- Frisona Sannita

20 €



I nostri piatti

- Tagliata di New York Steak 300 gr. con rucola, pomodri e grana

€ 16

- Tagliata di Entrecôte Scottona 300 gr. con lardo di colonnata, scarola e fagioli, crema di caciocavallo

€ 18

- Tagliata di Striploin Jack's Creek 300 gr. con patate al forno, funghi e cipolle caramellate

€ 22

- Filetto di Scottona 200 gr. con funghi e patate al forno

€ 20

- Hamburger di Marchigiana 200 gr. con patatine fritte e crema di caciocavallo

€ 10

- Hamburger di maiale 200 gr. con patate al forno e zucca timo e rosmarino

€ 9

- Doppio Hamburger di pollo 100 gr. con insalata mista

€ 10



I Panini

anche  GLUTEN FREE

▪ BUE APIS *

Roast beef, pomodoro, lattughino, salsa tartara, verdure e cetriolini sotto aceto, senape

€ 11.00

▪ ROTHARI *

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

€ 11.00

▪ SANTI QUARANTA *

Hamburger di marchigiana igp 200 gr, verdure di stagione, cipolle caramellate, gorgonzola, salsa rosa

€ 11.00

▪ ODERISION *

Polpettine di marchigiana, cipolle caramellate, crema di caciocavallo, verdure di stagione

€ 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

▪ GRIMUALD *

Hamburger di marchigiana igp 200 gr, funghi grigliati, bacon, rucola, crema di caciocavallo

€ 11.00

▪ ANSA *

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

€ 11.00

JANARA **PROVALO AFFUMICATO**

Hamburger di marchigiana igp 200 gr, sbriciolata di marchigiana brasato alla birra, cipolle caramellate, crema di cheddar cheese e roast beef

€ 15.00

▪ **TATO** *

Porchetta, provola affumicata, patate al forno, crema di caciocavallo

€ 10.00

▪ **RAGINHART** *

Cotechino di maiale arrostito, stracciatella di bufala, marmellata di fichi, verdure di stagione, lardo di colonnata

€ 10.00

▪ **AUTHARI**

Hamburger di maiale 200gr, scarola e fagioli, provola, salsa piccante

€ 10.00

▪ **HAIMO**

Hamburger di maiale 200gr, crema di castagne e funghi, speck

€ 11.00

▪ **ZOTTO**

Hamburger di maiale 200gr, zucca timo e rosmarino, crema di taleggio, speck, crema di noci

€ 10.00

SABBA * **PROVALO AFFUMICATO**

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

€ 12.00

▪ **ERMANNIO** *

Polpettine di verdure, stracciatella di bufala, salsa tonnata e lattughino

€ 10.00

▪ **DESIDERIO** *

Crema di noci, patate al forno, crema di taleggio, zucca al forno

€ 9.00



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



ESTD 1885

WELLPARK BREWERY

- **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

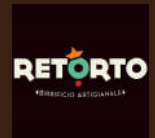
▪ **Estrella Gluten Free 5.5%**

€ 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

CASA 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.

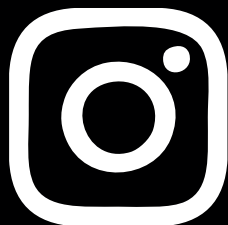
Elenco allergeni e derivati:

- 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

