PHILOMENA

FOOD & BEER

Menù

PHILO MENA

FOOD & BEER

Cucina sincera

Creiamo sapori con la delicatezza
e l'attenzione di una nonna in cucina.
Con amore dedichiamo tempo e cura
alla selezione delle ***migliori materie prime***
e alla loro trasformazione.

La nostra cucina è un riflesso sincero
di questa dedizione, offrendo piatti fatti
in casa che vanno dai lievitati agli sfizi,
dalle farciture ai dolci.

È una maniera sincera di fare cucina

La panificazione è il cuore pulsante della nostra arte culinaria, con un impegno quotidiano nella ricerca e nella preparazione di ogni elemento che compone il nostro menù.

Questa passione e dedizione sono ciò che ci rende unici, offrendo ai nostri ospiti un'esperienza culinaria autentica e indimenticabile!

Starters

Peperini
4 pz 5,5 €
Assaggi della classica "Cacio&Pepe"
vestiti di panatura croccante su fonduta di pecorino.
(1, 7)

Una piccola urrancata...
2 pz 4 €
Crocchette di zucchine su crema di zucchine.
(1, 7)

Biglie Rouge
4 pz 5,5 €
Polpettine di Marchigiana su fonduta.
(1, 7)

Carilli
4 pz 5,5 €
Pepite di pollo e patate in panatura segreta
con salsa bacon di nostra produzione.
(1, 3, 7, 10)

Scarpetta?
7 €
Hummus di ceci e semi misti con focaccina morbida
senza glutine.
(11, 12)

Special

Maritozzini salati
7 €
Coppia di maritozzini con farcitura fantasia della chef.
(1, 3, 6, 7, 10, 12)

Coperto: 1,5 €

Le Patate

Tagliate a mano, in versione stick, chips o al forno

scegli il tuo condimento

Assolute 5 €
Da gustare nella loro semplicità.
(1)

Assolute + salse 5 € *+ costo delle salse*
Con salse della casa.
(1)

La Ciccia 6 €
Con salsiccia e fonduta.
(1, 7)

La Thai VEGAN 6 €
Con maionese agrodolce e cenere di cipolla.
(1, 6, 10, 12)

La Purista 6 €
Con crumble di bacon e salsa bacon.
(1, 3, 6, 12)

La Verde 6 €
Con crema di zucchine e crumble di olive Salella
(presidio slow food
(1, 7)

Coperto: 1,5 €

Le nostre tipologie di pane

Sì, li facciamo noi!

I nostri lievitati sono preparati con farine selezionate e coccolati per 36 ore prima di essere infornati!

Scoprili tutti!

Pagnotta

Pane rustico con farina ai 6 cereali

*Pane senza glutine

Pane realizzato con mix
di farine naturali privo di glutine,
lattosio e proteine del latte

Bun

Pane soffice al latte con farina “0”
con germe di grano

I nostri Panini

So Classic 12 €
Hamburger di Macina Nunziata, pomodori Sorrento, scamorza di Tramonti, iceberg, crumble di pancetta e la sua maionese.
(1, 3, 7, 10, 12)

Pork & Roll 11 €
Pulled pork della casa in salsa BBQ, patate al forno e insalata coleslow.
(1, 3, 4, 12)

Philomena 10,5 €
Medaglione di mortadella IGP, melanzane grigliate, provola panata e maionese al pepe rosa.
(1, 6, 7, 10, 12)

Bullo 10,5 €
Burger di pollo giallo e patate, cipolle caramellate, scamorza di Tramonti, iceberg e salsa agrodolce.
(1, 6, 7, 10, 12)

Melindo 13 €
Hamburger di Romagnola, crema di zucchine, blu di bufala, rucola e chips di mele.
(1, 7)

Candy shop 11 €
Bocconcini di pollo glassati, patate dolci grigliate, songino, salsa yogurt e cipolla croccante.
(1, 7, 11)

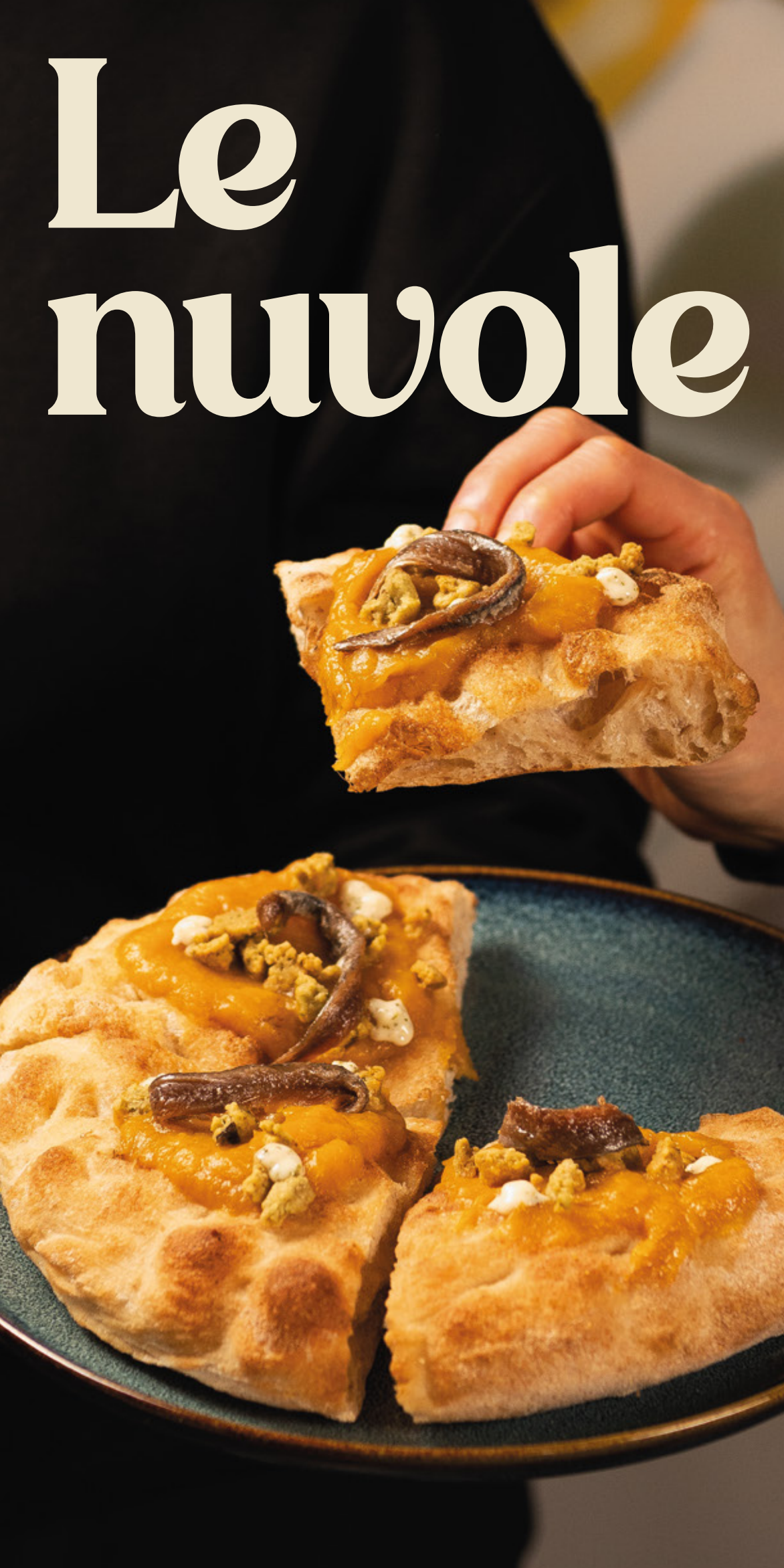
Bugiardo VEGAN 10 €
Ceasar salad vegetale con guacamole, ceci croccanti alla paprika, insalata tiepida di cavolo cappuccio e maionese all'origano.
(1, 6, 10, 12)

Panino del mese //
Troverai un panino diverso dedicato al mese in corso.

Variante al piatto **+2€**
La variante al piatto è valida per tutti i panini.

**ogni modifica richiesta è soggetta a variazioni di prezzo*

Le nuvole



Air fresh — 11 €

Genovese della casa, blu di bufala, ketchup alla paprika affumicata, cenere di cipolla.
(1, 7, 12)

Cenerentola — 10 €

Scarpariello di datterini rossi, melanzane a funghetto, maionese al basilico
(1, 6, 7, 10, 12)

Yellow submarine — 10 €

Stracotto di pomodoro giallo, alici di Cetara, crumble di olive Salella *(presidio slow food)* e maionese all'origano.
(1, 4, 6, 10, 12)

Sando

non chiamatelo

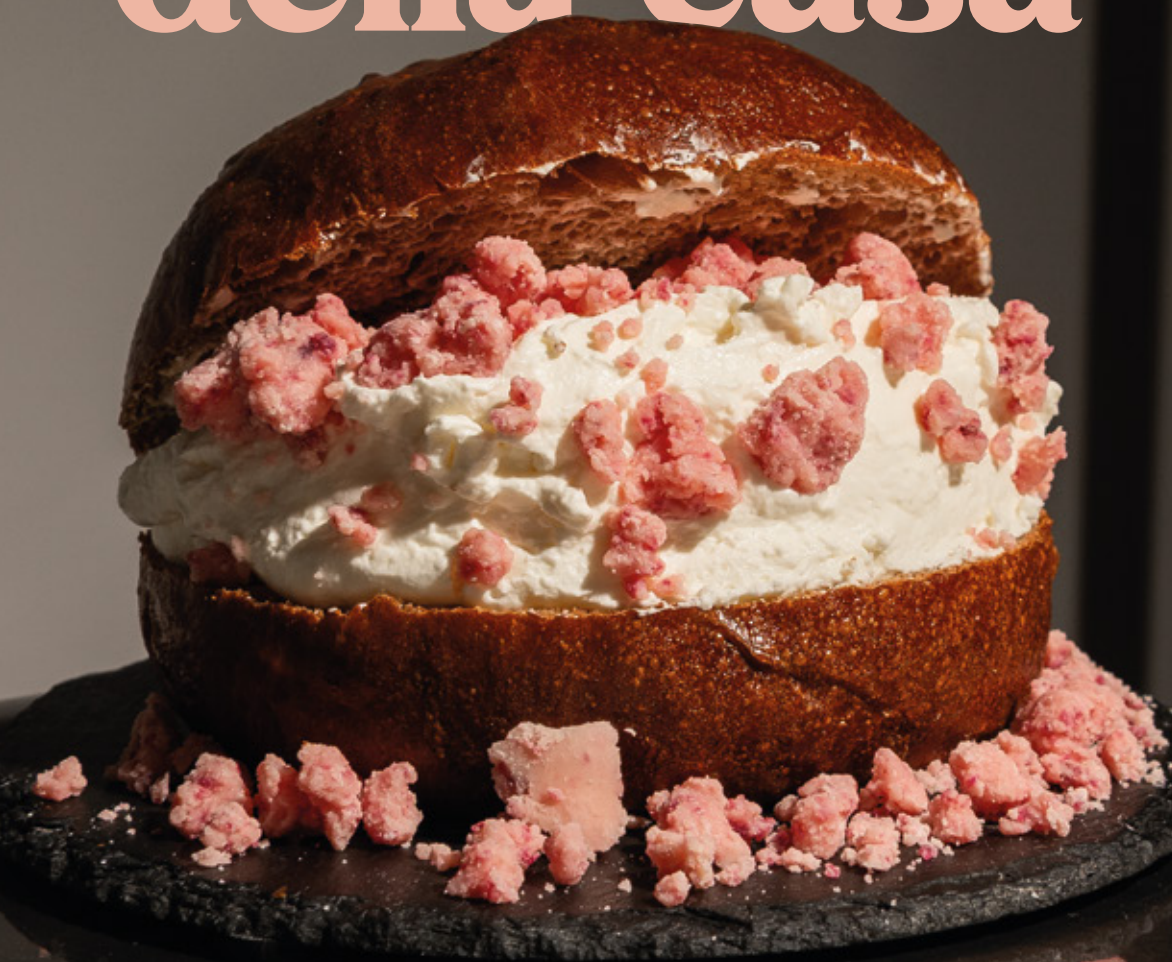
“Sandwich” di Brioche tostata realizzata con farina del Molino Scoppettuolo e 36 ore di lievitazione

Sto katsu! 9 €
Cotoletta millefoglie di maiale, songino e ketchup alla paprika.
(1, 12)

Avocando Sando 10 €
Carpaccio di salmone affumicato, guacamole e insalata coleslaw.
(1, 3, 4, 12)

Coperto: 1,5 €

Dolci della casa



Flashback 5 €

Ricordo di una trasgressione adolescenziale
con la nostra versione fatta in casa di Crackers e Nutella.
(1, 7, 8)

Carruba che sorpresa! 6,5 €

Brioche alla carruba, mousse fior di latte
e crumble al cioccolato Ruby.
(1, 3, 7, 8)

Weekecake

Troverai un dolce diverso ogni settimana.

Amari della casa

Preparati con erbe e spezie dell'orto dalla nostra **PHILOMENA**, potrai scegliere tra gli amari disponibili al momento dell'ordine.

3 €

Bevande

Acqua Naturale cl 75	**2 €**
Acqua Frizzante cl 75	**2 €**
Coca Cola cl 33	**2,5 €**
Coca Cola Zero cl 33	**3 €**
Fanta cl 33	**2,5 €**
Spezi cl 33	**3,5 €**

*La **CARTA BIRRE** è consultabile sul menù online tramite QR.*
*Per la **CARTA VINI** richiedere al personale di sala.*

Coperto: 1,5 €

Philomena è attenta alle esigenze di tutti!

I nostri prodotti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Di seguito è riportata una lista degli ingredienti che contengono allergeni.
Per qualsiasi dubbio non esitare a chiedere al nostro personale di sala.

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

VEGANO VEGETARIANO SENZA GLUTINE

Cucina ♥ sincera
Cucina sincera!

PHILO
MENA
FOOD & BEER

Corso Luigi Einaudi, 64 - Terzigno (NA)
081 362 42 87 3397561044
philomena.food.beer - Philomena food & beer