

IL MIO MODUS

*Ingredienti prelibati
e amore per il Cilento,
in cucina non uso altro.
La mia passione nasce
dalle mie origini, il mio
stile prende ispirazione,
forza e generosità dalla
mia terra.*

Paolo

MODUS
SEMPLICE MANGIARE



LE MIE ORIGINI

Sono nato nel Cilento, in una terra dove la vita è scandita dai ritmi della natura. Lì ho trascorso il mio tempo tra orti e cucina, un tempo in cui affondano le radici del mio lavoro, un tempo che rivive ogni giorno nella mia cucina.



I MIEI INGREDIENTI

I miei ingredienti seguono il ritmo della natura, riscoprono il valore della stagionalità e risvegliano i sapori autentici di una tradizione che si tramanda di generazione in generazione, restituendo l'equilibrio di uno stile di vita in cui il cibo si fa fonte di longevità.

IL MIO METODO

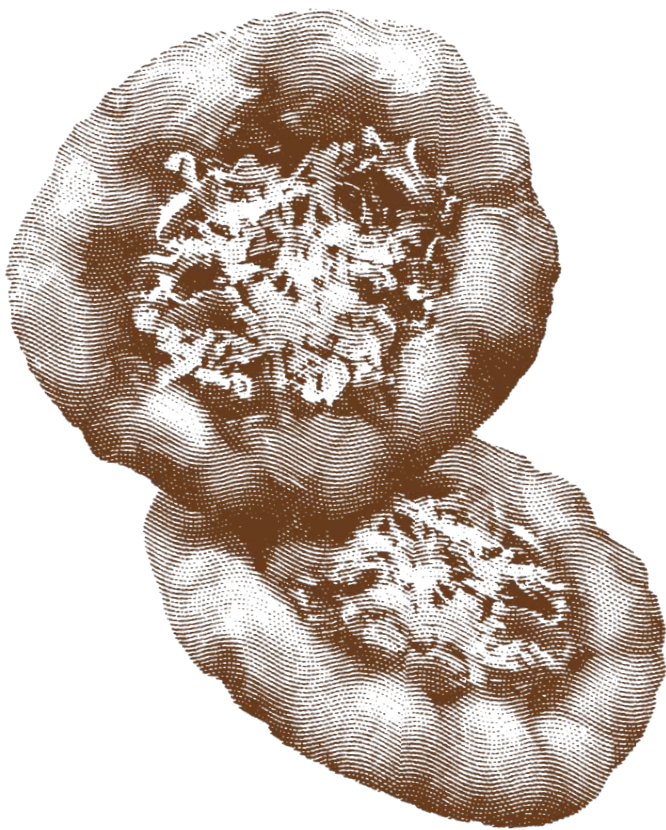
La mia cucina si ispira alla saggezza popolare cilentana, uno scrigno di sapori eccellenti che unisco all'attenzione, alla ricerca e alla selezione delle materie prime della Dieta Mediterranea.



LE MIE TRADIZIONI

Ogni piatto di questo menu è legato a tradizioni secolari, a una vita dai ritmi lenti, a una comunità in cui le persone si ritrovano ancora per cucinare insieme e condividere il gusto di mangiare bene.





LA PIZZA FRITTA GILENTANA

PER INIZIARE

*Bontà semplice, ricetta povera,
tradizione contadina: tutto in un
solo piatto, tutto nell'unicità della
pizza fritta, la pizza del popolo.*

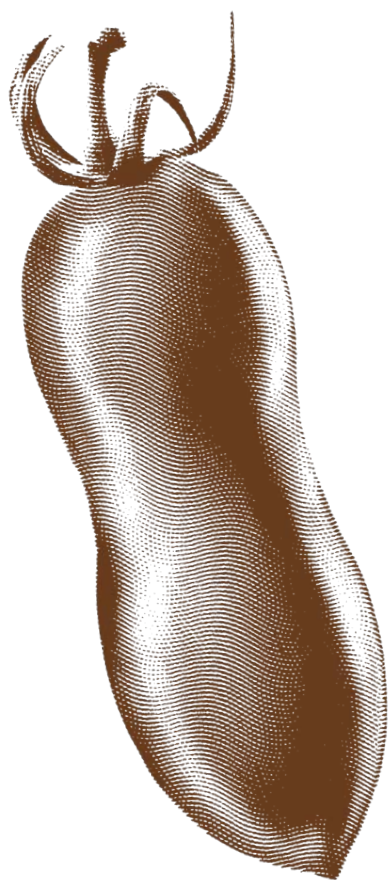
Antipasti

- “A mio Modus” € 30**
Un percorso nella cucina autentica cilentana
**Consigliato da Paolo. Un viaggio alla scoperta del Cilento: dall'autenticità e l'equilibrio dei principi cardine della Dieta Mediterranea*
- Bufala DOP € 20**
*Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi,
Mozzarella di Bufala DOP*
- Polpette Cilentane € 10**
Pane, Formaggio di Capra, Prezzemolo, Pomodoro, Uovo
- Polpette di Baccalà € 12**
*Pane, Baccalà, Formaggio di Capra, Uovo, Prezzemolo,
Aglio, Pomodorini, Olive (Crema di Asparagi)*
- Parmigiana di Melanzane € 15**
*Melanzane, Pomodoro, Fior di Latte,
Parmigiano, Farina, Basilico, Olio*
- Mulignane ‘mbuttunate € 15**
Melanzane, Uova, Cacioricotta, Prezzemolo, Pomodoro
- Dall'orto al piatto € 16**
Antipasto Misto fatto di Verdure e Ortaggi di stagione
- Mozzarella di Bufala € 20**
(500gr) con Pomodorini o Verdura

Fritti & Sfizi Pop

- Crocché di Patate € 4**
*Patate, Uova, Parmigiano, Prezzemolo,
Pan Grattato, Pepe, Basilico, Sale*
- Crocché Cilentano € 5.5**
*Patate, Uova, Soppresata di Gioi,
Pan Grattato, Provola Affumicata, Parmigiano*
- Frittatina di Pasta € 5.5**
*Pasta di Semola, Latte, Salumi Misti,
Olio Evo, Provola Affumicata, Gorgonzola*
- Le Patate di Gerardo € 6**
Patate Fritte homemade dal nostro Chef Gerardo
- Mini Pizza Fritta “Cilentana” € 5**
Pomodoro Cotto, Cacioricotta di Capra
- Mini Pizza Fritta “Menaica” € 7.5**
*Pomodoro Giallo, Mozzarella di
Bufala DOP, Alici di Menaica*
- Mini Pizza Fritta “alla Milanese” € 7.5**
*Osso Buco di Vitello, Sedano, Carote,
Cipolla, Pomodoro, Parmigiano,
Vino, Olio, Sale, Pepe, Limone*

IL POMODORO



IL POMODORO

LA PIZZA CONTEMPORANEA

Negli anni il concetto di pizza si è evoluto: da piatto semplice e popolare a pasto completo ed equilibrato. La mia pizza, con il suo impasto leggero e i suoi condimenti genuini, fa suo questo stile contemporaneo. Provala a pranzo o a cena, abbinerai sempre gusto e benessere.

Classiche

Margherita € 10

*Pomodoro Bio, Fior di Latte,
Basilico, Olio Evo*

Margherita Gialla € 13

*Datterino Giallo, Fior di Latte,
Basilico, Olio Evo*

Marinara Cilentana € 16.5

*Pomodoro a Pacchiette, Aglio, Olive,
Alici, Capperi, Origano, Olio Evo*

Bufalina € 14

*Pomodoro Bio, Mozzarella
di Bufala DOP, Olio Evo, Basilico*

Diavola € 15

*Pomodoro Bio, Fior di Latte,
Salsiccia Piccante, Olio Evo, Basilico*

Tre Pomodori € 15

*Datterino Giallo, Pomodoro del Piennolo,
Pomodoro Secco, Mozzarella nella Mortella,
Olio Evo, Basilico*

Capricciosa Modus € 16

*Pomodoro Bio, Prosciutto Cotto,
Salame, Funghi, Carciofi,
Olive, Fior di Latte, Olio Evo, Basilico*

Margherotta € 15

*Pomodoro Biologico, Fior di Latte,
Nduja di Spilinga, Cacioricotta di Capra,
Olio Evo, Basilico*

Filetto € 15

*Pomodoro a Filetto,
Mozzarella di Bufala,
Basilico, Olio Evo*

Vegetali

- Primula Palinuri** € 16
*Pesto di Rucola, Pomodorino Giallo,
Mozzarella di Bufala DOP, Cacioricotta di Capra*
- Pazzarella** € 18
*Crema di Zucca, Fior di Latte,
Melanzane, Pomodoro del Piennolo,
Cacioricotta di Capra, Peperone Crusco*
- Ortolana** € 16
*Ortaggi di Stagione, Fior di Latte,
Pomodoro del Piennolo, Olio Evo, Basilico*
- Vegariana** € 16
*Crema di Zucca, Ortaggi Misti di Stagione,
Pomodori Secchi, Olive, Basilico*
- Scarola** € 18
Scarola, Alici di Menaica, Olive, Capperi, Fior di Latte

Gustose

- Menaica** € 18
*Pomodoro Giallo, Mozzarella di Bufala DOP,
Alici di Menaica, Zeste di Lime, Basilico, Olio Evo*
- Tonno e Ammaccate** € 18
*Fior di Latte, Cipolla Stufata,
Tonno di Palinuro, Olive "Ammaccate"*
- Terra e Confine** € 16
*Mozzarella nella Mortella,
Pomodoro Giallo, Nduja, Basilico*
- Mastrò** € 20
*Fior di Latte, Provola Affumicata, Salame, Olive,
Gorgonzola Dolce, Pepe, Pecorino al Tartufo*
- Oscar e Mario** € 18
*Cornicione Ripieno di Ricotta, Provola Affumicata,
Salsiccia, Melanzane, Pepe, Scaglie di Parmigiano*
- Fior di Formaggi** € 16
*Formaggi Misti
(Bufalino, Vaccino, Caprino, Pecorino, Erborinato)*
- Gricia** € 16
Guanciaie, Fior di Latte, Pepe, Pecorino
- Foglie e Patate** € 18
*Foglie di Verdure, Patate, Mozzarella nella Mortella,
Salsiccia Piccante*
- Salsiccia e Broccoli** € 16
Broccoli, Salsiccia, Fior di Latte

LA PIZZA COME UNA VOLTA

*I mulini e i grani sono cambiati,
le farine sono diverse da un tempo,
l'agricoltura stessa si è modificata.
La mia pizza rurale è un ritorno alle
varietà antiche, molite come una
volta e provenienti esclusivamente da
piccole realtà agricole del Cilento.
Assaggiala, scoprirai che
il tempo ha un gusto unico.*



*Realizzo i miei impasti
solo con lievito madre e
farine provenienti da grani
locali, macinati a pietra e
100% integrali.*

**BASSO CONTENUTO GLICEMICO,
RICCA DI FIBRE E SALI MINERALI,
LA MIA PIZZA ABBINA
QUALITÀ E SALUTE.**

| | | |
|--|---|-------------|
| | Arreanata | € 16 |
| | <i>Alici di Menaica, Aglio, Origano di Montagna</i> | |
| Cilentana | € 14 | |
| <i>Pomodoro Cotto, Olio Evo, Cacioricotta di Capra</i> | | |
| Cilentana Sbagliata | € 14 | |
| <i>Pomodoro Cotto, Olio Evo, Cacioricotta di Capra, Fior di Latte</i> | | |
| Marinara Cilentana | € 16.5 | |
| <i>Pomodoro a Pacchetelle, Aglio, Olive, Alici, Capperi, Origano, Olio Evo</i> | | |
| | Contadina | € 16 |
| | <i>Salsiccia Piccante, Pomodoro, Melanzane, Fior di Latte, Cacioricotta, Olio Evo</i> | |
| | Pizza del Giorno | € 18 |
| | <i>Ingredienti Freschi del Giorno Secondo Disponibilità</i> | |

LA PASTA FATTA IN CASA



LA CUCINA CILENTANA

*Amo la semplicità delle cose
fatte bene. Con i miei piatti miro
all'equilibrio tra i sapori, cerco
l'armonia tra il gusto contemporaneo
e la tradizione, esaltando la convivialità,
vera essenza delle tavole cilentane.*

Primi

Cavatelli al Pomodoro Bio € 15

Cavatelli alla Mediterranea € 18

*Pescato del Giorno, Pomodorini,
Melanzane, Cipolla, Capperi, Olive, Basilico*

Lagane e Ceci € 15

*Lagane di Semola, Ceci, Aglio, Rosmarino,
Carote, Sedano, Peperoncino, Pomodoro, Olio Evo*

Fusillo Ortolano € 16

Ortaggi di Stagione, Pomodorini, Basilico

Rondelle al Forno € 18

*Besciamella, Prosciutto Cotto, Pomodoro,
Sedano, Carote, Cipolla, Carne Trita,
Parmigiano, Mozzarella*

Secondi

Filetto di Pescato Mediterraneo € 28

*Il Piatto è Accompagnato
da Verdure e Patate*

Pollo "Ruspante" € 24

Pollo Ruspante Cotto al Forno con Patate

La mia Versione di Carne alla Pizzaiola € 24

*Costato di Manzo, Pomodoro Bio,
Aglio, Basilico, Origano*

Insalate

Insalata Cesare € 13

Petto di Pollo, Lattuga, Scaglie di Parmigiano

Mista € 10

Insalata Verde, Radicchio, Rucola, Pomodorini

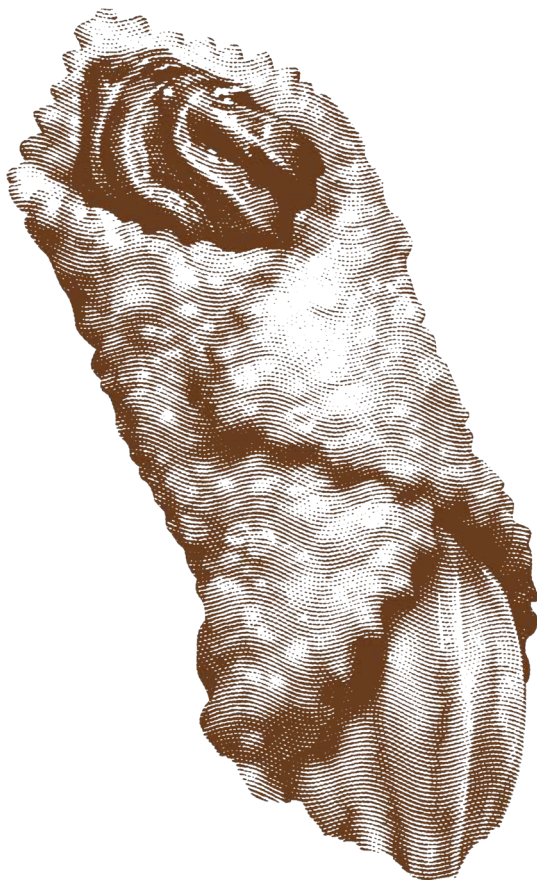
Ricca € 12

*Insalata Verde, Radicchio, Rucola, Pomodorini,
Olive, Mozzarella di Bufala DOP,
Filetti di Tonno di Palinuro*

Frisillo € 14

*Pane Biscottato, Pomodorini,
Mozzarella di Bufala DOP,
Filetti di Tonno di Palinuro,
Olive Ammaccate*

IL CANNOLO CILENTANO



IL CANNOLO CILENTANO

I DOLCI DEL CILENTO

*Pochi e freschissimi ingredienti
uniti in modo artigianale secondo
le storiche ricette della tradizione.
Perché, quando il gusto ci riporta
a casa, diventa un viaggio
meraviglioso.*

Dolci & Fine Pasto

Tiramisù €8

Cannoli Cilentani €6
Porzione 2 pz.

Dolce
del Giorno €8

Babà €8

Caffè €2

Coperto €3

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Cereali

contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.

Crostacei

e prodotti a base di crostacei.

Uova

e prodotti a base di uova.

Pesce

e prodotti a base di pesce.

Arachidi

e prodotti a base di arachidi.

Soia

e prodotti a base di soia.

Latte

e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

Frutta a guscio

come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.

Sedano

e prodotti a base di sedano.

Senape

e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo

e prodotti a base di semi di sesamo.

Lupini

e prodotti a base di lupini.

Molluschi

e prodotti a base di molluschi.

Anidride solforosa e solfiti

in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale.

GRAZIE
Paolo

MODUS
SEMPLICE MANGIARE