

Gika

by Gino Camera



TRADIZIONALE O CONTEMPORANEA?

Gika!



CROCCHETTONI *giganti*

Gika

CLASSICO

Patata di Avezzano, sale, pepe e parmigiano reggiano

Avezzano potato, salt, pepper, and Parmigiano Reggiano

6,0

ANTICO PARTENOPEO

Crema di salame Napoli, ricotta di bufala campana e tarallo sugna e pepe.

Cream of Naples salami, buffalo ricotta cheese and lard and pepper tarallo.

8,0

GIKOSO

Lardo di colonnata, crema e granella di noci.

Colonnata lard, walnut cream and crumbles.

8,0

MONTANARINE

CLASSICA

Pomodoro e formaggio.

Tomato and cheese.

2,0

SCARPARELLO

Pomodorino Dorino, Parmigiano Reggiano, basilico.

Pomodorino Dorino, Parmigiano Reggiano, basil.

2,5

PARTENOPEO

Crema di salame Napoli, ricotta di bufala Campana, tarallo sugna e pepe.

Cream of Napoli salami, Campana buffalo ricotta, lard and pepper tarallo.

2,5

LUPPOLA

Stinco di maiale cotto nella birra ai 4 Luppoli con limone e Caciocavallo Gragnano.

Pork shank cooked in 4 Luppoli beer with lemon and Caciocavallo Gragnano.

2,5

POKER DI MONTANARINE

8,0

appetizer

FRITTATINE

Gika

CLASSICA

3,0

Bucatini Pastificio Setaro, besciamella, pisellini, prosciutto cotto, mozzarella dei Monti Lattari, Parmigiano Reggiano.

Bucatini, bechamel, peas, cooked ham, mozzarella, Parmigiano Reggiano.

'A BRACIOLA

4,0

Bucatini Pastificio Setaro, ragù napoletano con braciola, fior di latte dei Monti Lattari e parmigiano reggiano ed in uscita cremoso di burrata e fili di peperoncino.

Setaro Pasta bucatini, neapolitan ragù with braciola, fior di latte from the Monti Lattari, and parmigiano reggiano, topped with burrata cream and chili threads.

'A CARRETTIERA

4,0

Bucatini Pastificio Setaro, crema di friarielli cotti nel latte di bufala, salsiccia napoletana, fior di latte dei Monti Lattari e Parmigiano Reggiano con in uscita cremoso di provola.

Bucatino Pastificio Setaro, broccoli rabe cream cooked in buffalo milk, Neapolitan sausage, fior di latte from the Monti Lattari, and Parmigiano Reggiano, finished with creamy provola.

TRIS DI FRITTATINE

9,0

ARANCINO

CLASSICO

4,0

Riso carnaroli, pomodoro san Marzano, melanzana, parmigiano reggiano, provola di Agerola, salsiccia napoletana.

Carnaroli rice, San Marzano tomato, aubergine, Parmigiano Reggiano, Agerola provola, Neapolitan sausage.



appetizer

Coperto 2,0 €



pizza

LE CLASSICHE

Anche Gluten Free, chiedi al personale versioni senza lattosio

LE CLASSICHE

sempre buone

Gika

MARGHERITA A RUOTA DI CARRO 7,5

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, basilico, all'uscita olio EVO Tenuta Nunziata.

San Marzano DOP tomato, fior di latte from Agerola, basil, Tenuta Nunziata EVO oil at the exit.

REGINA MARGHERITA 6,0

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, parmigiano Reggiano, basilico, all'uscita olio EVO Tenuta Nunziata.

San Marzano DOP tomato, fior di latte from Agerola, 24 month Parmigiano Reggiano parmesan, basil, with Tenuta Nunziata extra virgin olive oil.

MARINARA 4,5

Pomodoro San Marzano DOP, origano, olio all'aglio e basilico.

San Marzano DOP tomato, oregano, garlic oil, Neapolitan basil.

NAPOLETANA 5,5

Pomodoro San Marzano DOP, origano, acciughe sorrentine, olive taggiasche, pomodorino ciliegino, olio all'aglio, basilico.

San Marzano DOP tomato, oregano, Sorrento anchovies, Taggiasca olives, cherry tomato, garlic oil, basil.

BUFALINA DOP 8,5

Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana, pomodorino ciliegino, basilico, all'uscita olio EVO Tenuta Nunziata.

San Marzano DOP tomato, buffalo mozzarella from Campania, cherry tomato, basil, Tenuta Nunziata EVO oil.

DIAVOLA 8,5

Pomodoro San Marzano DOP, salame Napoli, olio piccante, fior di latte di Agerola, all'uscita basilico ed olio EVO Tenuta Nunziata.

San Marzano DOP tomato, Neapolitan salami, spicy oil, Agerola fior di latte, chili pepper basil, Tenuta Nunziata EVO oil at the exit.

CROCCO PIZZA 8,0

Panna, prosciutto cotto, fior di latte di Agerola, crocchè di patate di Avezzano, basilico, all'uscita olio EVO Tenuta Nunziata.

Cream, cooked ham, fior di latte from Agerola, fried croquettes, Neapolitan basil, Tenuta Nunziata EVO oil at the end.

intramontabili

Anche Gluten Free, chiedi al personale versioni senza lattosio

LE CLASSICHE

sempre buone

Gika

CIP & CIOP

8,0

Wurstel di suino, fior di latte di Agerola, patatine fritte di Avezzano, all'uscita olio Evo Tenuta Nunziata.

Pork frankfurters, fior di latte from Agerola, french fries of our own production, Tenuta Nunziata extra virgin olive oil at the exit.

BOCCONCELLA

12,0

Cornicione ripieno di ricotta "antica Pompei" caseificio Celotto, fior di latte di Agerola, all'uscita mortadella IGP, crocchè di patate di Avezzano, granella e crema di pistacchio di Bronte, basilico ed olio EVO Tenuta Nunziata.

Stuffed crust with "antica Pompei" ricotta, fior di latte from Agerola, IGP mortadella on the side, fried croquettes of our own production, chopped pistachios, pistachio cream, basil with Tenuta Nunziata EVO oil.



intramontabili

Coperto 2,0 €



pirze

SPECIALI

Anche Gluten Free, chiedi al personale versioni senza lattosio

QUELLE SPECIALI e che pizze

Gika

DOPPIA CONSISTENZA

12,0

Cornicione ripieno di crema di friarielli cotti in latte di bufala, fior di latte campano, friarielli napoletani, polpettine di salsiccia, all'uscita cremoso di provola campana con fili di peperoncino ed olio EVO Tenuta Nunziata.

Stuffed crust with a cream of friarielli cooked in buffalo milk, Campanian fior di latte, Neapolitan friarielli, sausage meatballs, topped with a creamy Campanian provola, chili threads, and Tenuta Nunziata extra virgin olive oil.

CAVOLO... CHE PIZZA

12,0

Crema di cavolfiore cotto in latte, cialde di parmigiano, lardo aromatizzato, basilico cristallizzato ed olio EVO Tenuta Nunziata.

Cauliflower cream cooked in milk, Parmesan wafers, flavored lard, crystallized basil, EVO oil from Tenuta Nunziata.

EXPERIENCE

15,0

Bufala campana, all'uscita valeriana, ribes rosso, petali di castagne, pancetta paesana pepata ed olio EVO Tenuta Nunziata. La pizza sarà accompagnata da un calice di vino aglianico.

Campanian buffalo mozzarella topped with valerian greens, red currants, chestnut petals, peppered country pancetta, and Tenuta Nunziata extra virgin olive oil. The pizza will be served with a glass of Aglianico wine.

SCARULÈ

10,0

Ripieno al forno con scarole napoletane, olive, capperi, salame Napoli, all'uscita tarallo sbriciolato ed olio EVO Tenuta Nunziata.

Baked calzone with Neapolitan escarole, olives, capers, Napoli salami, topped with crumbled tarallo and Tenuta Nunziata extra virgin olive oil.

LA DELICATA

12,0

Fior di latte dei monti Lattari, patate di Avezzano al forno, all'uscita prosciutto cotto arrosto Fiorucci "L'arrosto del Camminetto", Asiago DOP ed olio EVO Tenuta Nunziata.

Fior di latte, baked potatoes, cooked ham, Asiago cheese, Tenuta Nunziata EVO oil.

BOCCONCINA

10,0

Cornicione di ricotta "antica Pompei", pomodoro San Marzano DOP, pomodorini semi dry, all'uscita basilico, ciliegina di mozzarella ed olio EVO Tenuta Nunziata.

Stuffed crust with ricotta, San Marzano DOP tomatoes, semi-dry cherry tomatoes, basil on exit, mozzarella cherries and Tenuta Nunziata EVO oil.

speciali

Anche Gluten Free, chiedi al personale versioni senza lattosio

QUELLE SPECIALI

e che pizze

LUPPOLA

12,0

Stinco di maiale cotto in birra ai 4 Luppoli con limone, fior di latte Campano, Parmigiano, all'uscita Caciocavallo D'Agerola flambé, basilico ed olio EVO Tenuta Nunziata.

Pork shank cooked in 4 Hops beer with lemon, Campanian fior di latte, Parmesan, topped with flambéed Agerola caciocavallo, basil, and Tenuta Nunziata extra virgin olive oil.

MAIALINA

10,0

Pizza frita a 170° e ripassata in forno a 400° con ragù di salsiccia di maialino nero Casertano ed all'uscita crema di burrata e basilico.

Fried pizza at 170°C and finished in the oven at 400°C with ragù of Casertano black pork sausage, topped with burrata cream and basil.

MESSICANA 2.0

10,0

Fagioli cannellini alla messicana, peperoncino Carolina Reaper, peperoncino Habanero, pop corn di cotenna ed olio EVO Tenuta Nunziata.

Mexican-style cannellini beans, Carolina Reaper chili, Habanero chili, pork rind popcorn and and Tenuta Nunziata EVO oil.

PROFONDO ARANCIO

12,0

Vellutata di zucca, fior di latte Campano, ricotta di bufala, chips di patate di Avezzano, pancetta croccante, basilico ed olio EVO Tenuta Nunziata.

Pumpkin velouté, Campano fior di latte, buffalo ricotta, Avezzano potato chips, crispy pancetta, basil, and Tenuta Nunziata EVO oil.

ANTICA NAPOLI

10,0

Cornicione ripieno di ricotta di Antica Napoli Caseificio Celotto, salame Napoli, fior di latte di Agerola, all'uscita tarallo napoletano sbriciolato, basilico ed olio EVO Tenuta Nunziata.

Stuffed crust with ricotta from Antica Napoli Caseificio Celotto, Neapolitan salami, Agerola fior di latte, topped with crumbled Neapolitan tarallo, basil, and Tenuta Nunziata extra virgin olive oil.

GIKA DOP

9,0

Pomodoro giallo in acqua e sale, pancetta paesana, fior di latte di Agerola, scaglie di parmigiano, basilico ed in uscita olio EVO Tenuta Nunziata.

Yellow tomatoes preserved in water and salt, country pancetta, Agerola fior di latte, Parmesan flakes, basil, and topped with Tenuta Nunziata extra virgin olive oil.

speciali



da bere

BIRRE & BIBITE

scelta
PER VOI



È ARTIGIANALE, QUINDI VIVA.

È TERRITORIALE.

PRODOTTA CON MATERIE PRIME ITALIANE,
SELEZIONATE E DI ALTA QUALITÀ.

FERMENTA IN IRPINIA DA ACQUA DI SORGENTE,
L'ORZO È COLTIVATO E MALTATO
A POCHI CHILOMETRI DAL BIRRIFICIO.

LUPPOLI DI TUTTO IL MONDO SI MESCOLOANO AI LUPPOLI
ITALIANI PER CREARE BOUQUET DI AROMI SENZA CONFINI.

Gika

RUBRA

0,30 CL 5,5

0,50 CL 8,0

BITTER / 5,5% Vol.

Birra ambrata, dalla finissima schiuma avorio, che mostra la sua eleganza già nel bicchiere. L'aroma richiama sentori di frutta secca e biscotti, con un leggero sottofondo di caramello. Il sorso è molto equilibrato, con le note dolci che ricordano quelle avvertite al naso ed un raffinato amaro finale che le bilancia. Il corpo leggero e la buona secchezza finale rendono la bevuta molto piacevole. Rubra non indica solo il colore della birra, ambrata con riflessi ramati, ma anche la passione e il calore dei malti che la caratterizzano.

MIDA

0,30 CL 5,0

0,50 CL 7,5

BELGIAN GOLDEN STRONG ALE / 8%

La birra chiara che ti sorprende. Dietro il colore giallo dorato e la schiuma bianca, si nasconde una birra complessa, dalle note aromatiche che ricordano la frutta a pasta bianca, con un finale speziato. Il sorso è avvolgente e caldo, con un ingresso dolce, ben presto bilanciato da un elegante amaro. Il corpo pieno e la buona secchezza finale completano l'esperienza sensoriale.

Mida era il Re della mitologia greca, il cui tocco trasformava tutte le cose in oro, come il colore di questa birra, che sembra essere stata sfiorata dalle dita regali.

ABBINAMENTI: Piatti con verdure, carne bianca, insalate, salumi magri, formaggi freschi.
INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

birre alla spina

BIRRE in bottiglia

Gika



GLUTEN-FREE ALE / 5% Vol.

Una birra chiara sbarazzina, adatta a tutti. Dal colore giallo dorato e la schiuma bianca, sorprende per l'eleganza al naso, dove si alternano note floreali e leggeri sentori speziati. Il sorso è invitante, con una dolcezza iniziale che prosegue in maniera armonica l'esperienza olfattiva. Il corpo leggero e il finale secco rendono questa birra molto beverina.

6,50

Contenuto di glutine <20 ppm

ABBINAMENTI: Verdure, insalate, salumi magri, formaggi freschi.

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.



ITALIAN KELLER / 5%

È la birra chiara per eccellenza, dal colore giallo dorato e la schiuma bianca, molto fine e persistente. Al naso si presenta con un elegante equilibrio tra le note maltate, che ricordano la crosta di pane, e quelle erbacee dei luppoli. Il sorso è morbido, con la dolcezza iniziale bilanciata da un accenno di amaro, che regala un finale dissetante. Il corpo leggero e la secchezza esaltano la bevibilità di questa birra.

6,50

ABBINAMENTI: Antipasti, pasta con ortaggi, insalate, carne bianca, pizza margherita e quattro stagioni, formaggi freschi.

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.



AMERICAN IPA / 7,5% Vol.

Birra ambrata per gli amanti del carattere deciso. La schiuma avorio custodisce i segreti di questa birra esplosiva. Al naso regala intense note di agrumi che avvolgono quelle di caramello. Il sorso è rotondo e caratterizzato da un continuo rincorrersi di note dolci e amare, ben integrate tra loro. Il finale morbido, con il corpo pieno e il calore finale sono le sensazioni tattili che completano l'assaggio.

6,50

ABBINAMENTI: Pizza salsiccia e friarielli, salumi, formaggi semi-stagionati.

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

birre in bottiglia

SiKa

COCA COLA 3,0

COCA COLA ZERO 3,0

SPRITE 3,0

FANTA 3,0

ACQUA DA 0.5 2,0

Liscia o gassata

Still or sparkling.

bibite



da
14,99

**ANTIPASTO + 3
GUSTI PIZZA +
BIBITA**

il tuo

EVENTO

Gika

Gika

il
RANCIO
di gika

tenuta
NUNZIATA
food / event / biofarm

by Gino Camera