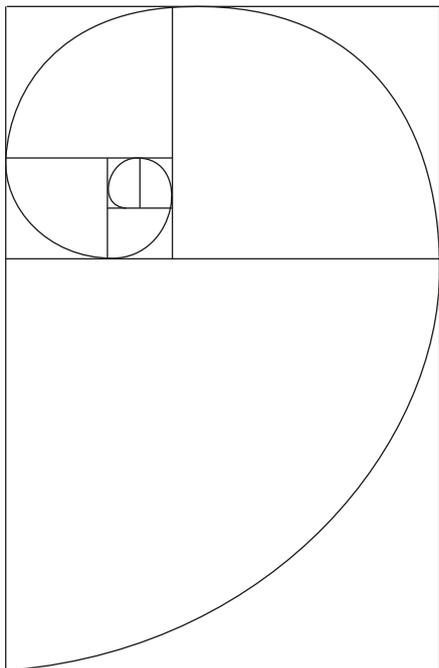


menu

BIAGIOMARTINELLI





Tra forme e linee, studio di gusti e colori, decorazioni e profumi, ogni passaggio è studiato attentamente come in un progetto architettonico.

L'equilibrio del gusto della mia pasticceria si erge su poli opposti e complementari.

Ti invito a scoprirli tutti, gustandoli con ogni senso.

LA CAFFETTERIA

- 2.0 Espresso
- 2.3 Espresso Corretto
- 2.5 Espresso brasiliano
- 2.0 Espresso macchiato
- 2.1 Espresso marocchino
- 2.5 Espresso viennese
- 2.5 Espresso monorigine
- 2.0 Espresso schiumato
- 2.2 Decaffeinato
- 2.5 Americano
- 2.5 Shakerato
- 3.0 Caffè Leccese
- 3.0 Caffè nocciola

- 4.0 Crema caffè

- 2.3 Orzo
- 2.3 Ginseng
- 2.5 Cappuccino
- 2.0 Cappuccino mini
- 2.7 Cappuccino decaffeinato

- 3.0 Cappuccino orzo/ginseng
- 3.0 Cappuccino viennese
- 3.0 Cappuccino vegetale

- 2.5 Latte bianco
- 2.8 Latte macchiato
- 3.0 Latte
ginseng e orzo

- 6.0 Cioccolata calda Selezione DOMORI

*È possibile richiedere latte vegetale Alpro:
di soia, di riso, di avena, di cocco +0,30€*

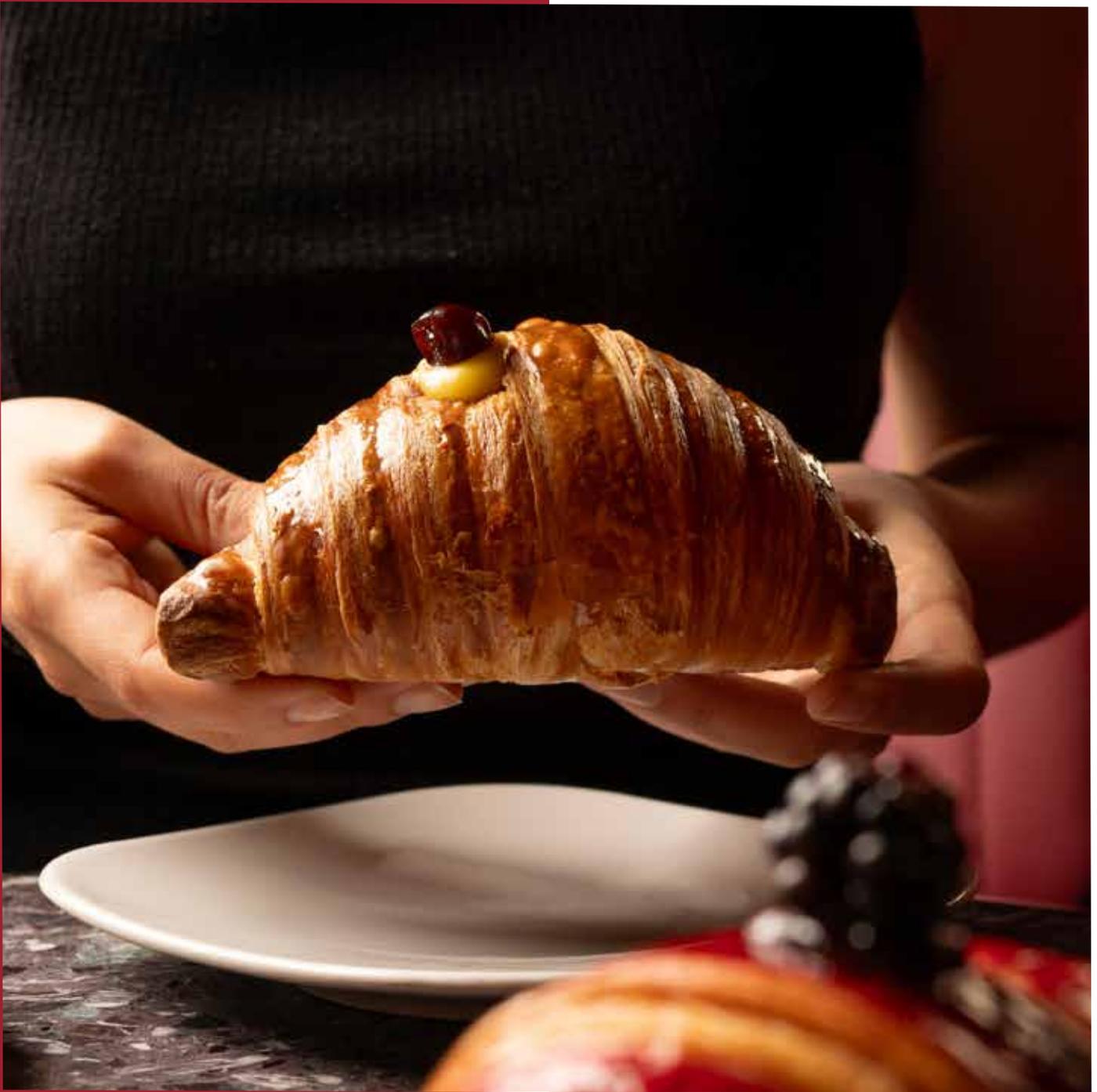
I TÈ E LE TISANE

Di Dammann Frères

- 5.0 Tè
- 5.0 Tisane / Infusi

*Chiedi la carta dei tè e scegli il tuo gusto preferito,
saranno accompagnati dai nostri biscottini artigianali.*





LA COLAZIONE

Polacca	2.0
<i>mela annurca, classica</i>	
Polacca vegana	2.5
Polacca cheesecake	2.5
Polacca fondente al 70%	2.5
Polacca classica mignon	1.6
Cornetto vuoto	1.8
Cornetto vegano	2.0
Cornetto integrale	2.0
Cornetto ai 5 cereali	2.0
Cornetto mignon	1.3
Brioche	2.0

Croissant	2.5
<i>nocciola, caramello, pistacchio, amarena, rocher</i>	
Ischitano	2.5
Pan gocciole	2.5
Muffin	2.5
<i>cacao, vaniglia</i>	2.5
Monachina alla vaniglia	2.5
Krapfen	2.5
Graffa	2.5
Girella	2.5
Treccina albicocca e nocciola	2.5
Pain au chocolat	2.5
Pain suisse	2.5
Pain suisse caprese	2.5
Pasticciotto	2.5
Sfogliatella	2.5
<i>riccia, frolla</i>	2.5

*è possibile richiedere farcitura
con un supplemento di 0.30€*

LE SPREMUTE

Spremuta di Arancia	5.0
Spremuta di Melagrana	6.0

LA COLAZIONE SALATA

Pizzetta	2.5
Parigina	3.0
Focaccia	4.5
Pain salato	2.5
Croissant salato farcito	3.0

LE MONOPORZIONI

Dalla scelta dei migliori ingredienti e lo studio approfondito di gusto, colore, geometria, nascono le mie monoporzioni. Lasciati guidare dal tuo istinto e scegli il tuo gusto preferito

- 6.0 Arachide
- 6.0 Esotica
- 6.0 Noisette
- 6.0 Cheesecake
- 6.0 Assoluto nocciola
- 6.0 Fior di fragola
- 6.0 Variazione di pistacchio
- 5.0 Tiramisù
- 5.0 Red Velvet
- 5.0 Paradiso
- 5.0 Golosa
- 5.0 Millefoglie
- 5.0 Trancio esotico
- 5.0 Yogurt
- 5.0 Sacher
- 5.0 Brownie
- 3.5 Maritozzo
- 2.5 Babà classico
- 4.5 Tartelletta fondente mou
- 4.5 Saint Honorè
- 4.5 Lemon Tart
- 4.5 Tartelletta di fragoline
fragoline, frutti di bosco
- 4.5 Delizia al limone

LA COPPA GELATO

- 4.0 Piccola
- 5.0 Media
- 6.0 Grande

è possibile richiedere panna con supplemento di 0.50€

TORTE DA CREDENZA

- 4.0 Crostata
frutti di bosco, amarena, albicocca
- 4.0 Sbriciolata
pistacchio, gianduia
- 4.0 Caprese
- 4.0 Caprese Amalfitana

Il prezzo è da intendersi a fetta.

PATISSERIE

È possibile scegliere la nostra selezione di mignon e biscotti che si differenziano per gusti e farciture.

- 1.5 Mignon
- 1.3 Biscotto farcito
- 1.6 Petit four
- 2.0 Macaron





LA MIA POLACCA

Tante leggende sono legate alla nascita della polacca, un dolce dalla storia centenaria e dal sapore delicato. All'interno del mio laboratorio il passato incontra il futuro, la creatività si intreccia con i ricordi. Classica, rustica o alla mela annurca. Tre varianti, una certezza: la polacca è la regina indiscussa della città di Aversa. È tutta una questione di Sensoriali Equilibri.

Polacca alla mela annurca 4,00€

pasta brioche al profumo di mandarino con crema pasticcera, mele annurche candite e crumble di mandorle

Polacca classica 4,00€

pasta brioche con crema pasticcera alla vaniglia e amarene candite intere

Polacca rustica 4,50€

impasto brioche al parmigiano, crema pasticciera salata, salame di suino nero e provolone del Monaco

Il prezzo è da intendersi a porzione.



I NOSTRI GIN TONIC

Gin Mare Capri	14
Gin Dry Bobby's Schiedam	15
Gin Number 3	14
Gin Roku	13
Gin Adamvs	17
Gin Copperhead nero	18
Gin Copperhead analcolico	15
Gin Copperhead verde	18
Gin Copperhead original	18
Gin Gil	14
Nikka gin	15
Ginepraio dry	15
Gin Knut Hansen	19
Tarquin's Gin	15

BEVANDE E SOFT DRINK

Acqua 50cl <i>naturale, frizzante</i>	1.7
Acqua brillante	3.5
Ferrarelle <i>aranciata, limonata, gassata</i>	3.5
Succhi di frutta bio	4.5
Coca Cola <i>classica, zero</i>	3.5
Crodino	3.5
Estathé <i>pesca, limone</i>	3.5
Bevande selezione San Pellegrino <i>cedrata, limonata, aranciata, chinotto, cocktail bianco o rosso</i>	3.5

*è possibile richiedere
la nostra selezione di aperitivo
salato con un supplemento di 3€*

COCKTAIL LIST

i grandi classici

- 9.0 Spritz**
*selezione di bitter,
prosecco, soda*
- 10 Negroni**
*vermouth rosso,
bitter Campari, gin*
- 9.0 Hugo**
*prosecco, fiore di sambuco,
soda, lime, foglioline di menta*
- 10 Americano**
*vermouth rosso,
bitter Campari, soda*

ANALCOLICI

- 8.0 Caraibi**
*succo d'ananas, succo di lime,
sciroppo di cocco*
- 8.0 Citrus**
*succo di pompelmo,
succo d'arancia, sciroppo di fragola*
- 8.0 Esotico**
*succo alla pesca, succo di lime,
sciroppo al mango*
- 8.0 Donkey**
*ginger beer, miele, succo di lime,
menta, zucchero a velo*

BOLLICINE

*dalla nostra selezione
di prosecco Valdobbiadene
DOCG*

- 9.0 Calice prosecco**



RESTAURANT

PRIMI

- 9.0 **Pasta burro e parmigiano**
*Maccherone al ferretto mantecato
al burro di bufala e parmigiano 36 mesi*
- 10 **Risotto alla Nerano**
*Risotto mantecato con cremoso di zucchina,
refinito con il suo pesto e salsa al provolone del Monaco*
- 10 **Scarpariello**
*Scialatiello allo scarpariello, mantecato in ragù napoletano e
cremoso al formaggio rifinito con salsa al basilico
e crema al parmigiano*
- 12 **Siciliana a modo nostro**
*Crema di melanzana affumicata
con speck di tonno rosso, pomodorini semi dry e
scagliette di ricotta salata*

SECONDI

- 10 **Polpette al ragù**
*Polpette di Fassona al ragù napoletano con
dressing al basilico e salsa al parmigiano*
- 12 **Stracotto**
Stracotto di manzo, melanzana, datterino e salsa verde
- 14 **Tataki di tonno**
*Tataki di tonno rosso, tarallo napoletano,
crema di zucchine, spuma di provola*
- 14 **Filetto di salmone**
*Filetto di salmone scottato su pelle,
patata montata alla liquirizia e confettura di arancia*



INSALATONA

8.0 Caesar Salad

*Lattuga, pollo, bacon,
pane croccante, salsa Caesar*

10 Tonno

*Speck di tonno, rucola, mais, pomodorini
e julienne di carota*

8.0 Leggera

*Insalata verde, rucola, mais, pomodorini,
bresaola, scaglie di parmigiano,
perle di aceto*

10 Sea Salad

*Lattughino, scarola riccia,
salmone affumicato, arancia pelata
a vivo e salsa di bufala alla liquirizia*

POKE

12 Sushi Poke

*Riso bianco sushi, salmone, edamame,
guacamole, salsa bufala e sesamo*

10 Chicken Poke

*Riso bianco sushi, pollo, pomodorini,
carote, mais, mandorle tostate,
salsa Caesar*





BIAGIOMARTINELLI

biagiomartinelli.it

Via Paolo Rivero, 103, 81031 Aversa (CE)

348 014 2389 - 081 18 24 5446

Via Enrico Fermi, 25, Aversa (CE)

375 878 2681 - 081 19 939167

pasticceriamartinellib@gmail.com



SENSORIALE
QUERBEIN