



la Pampanini
1956





RESTAURANT BOTIQUIN
LA PAMPANINI

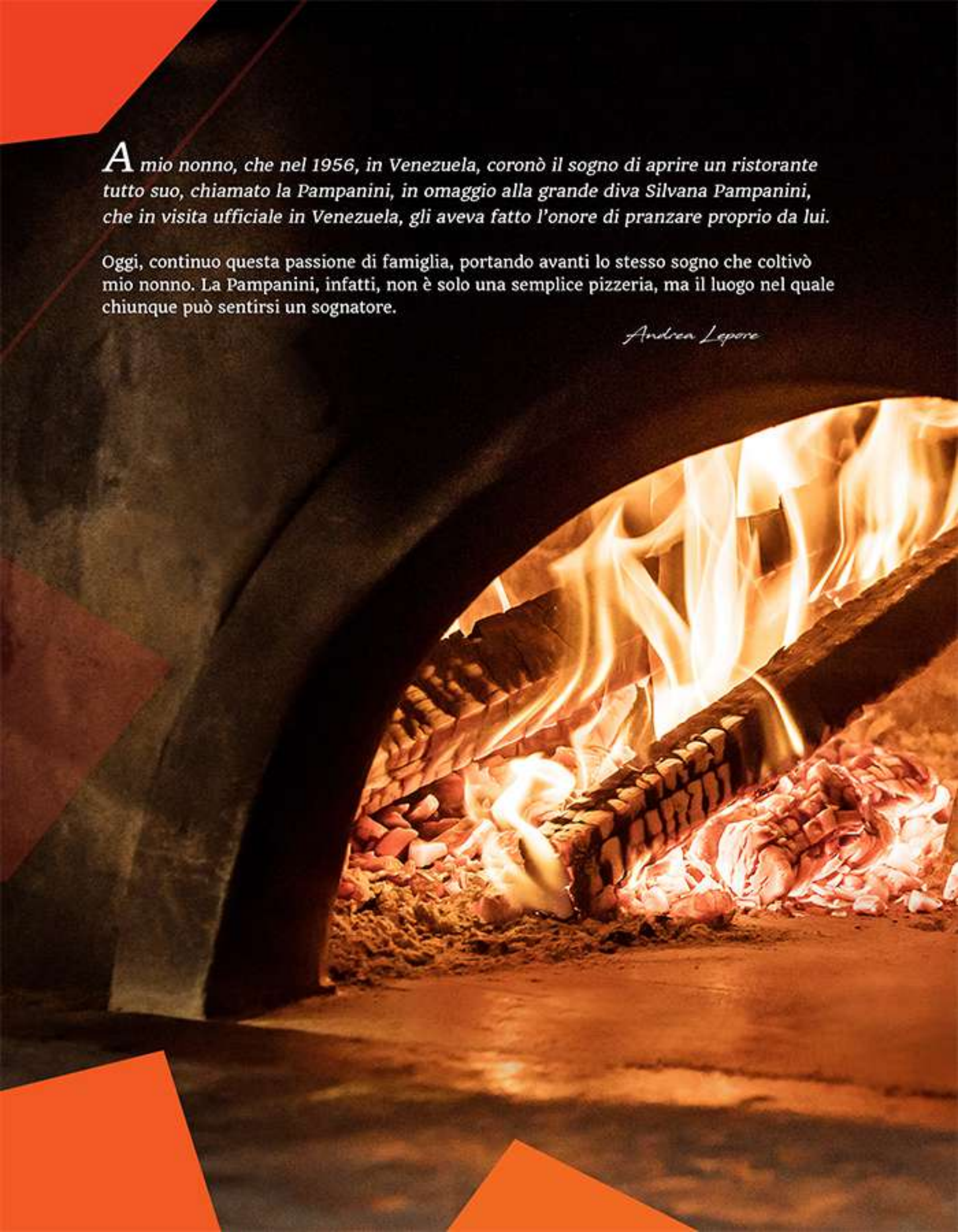


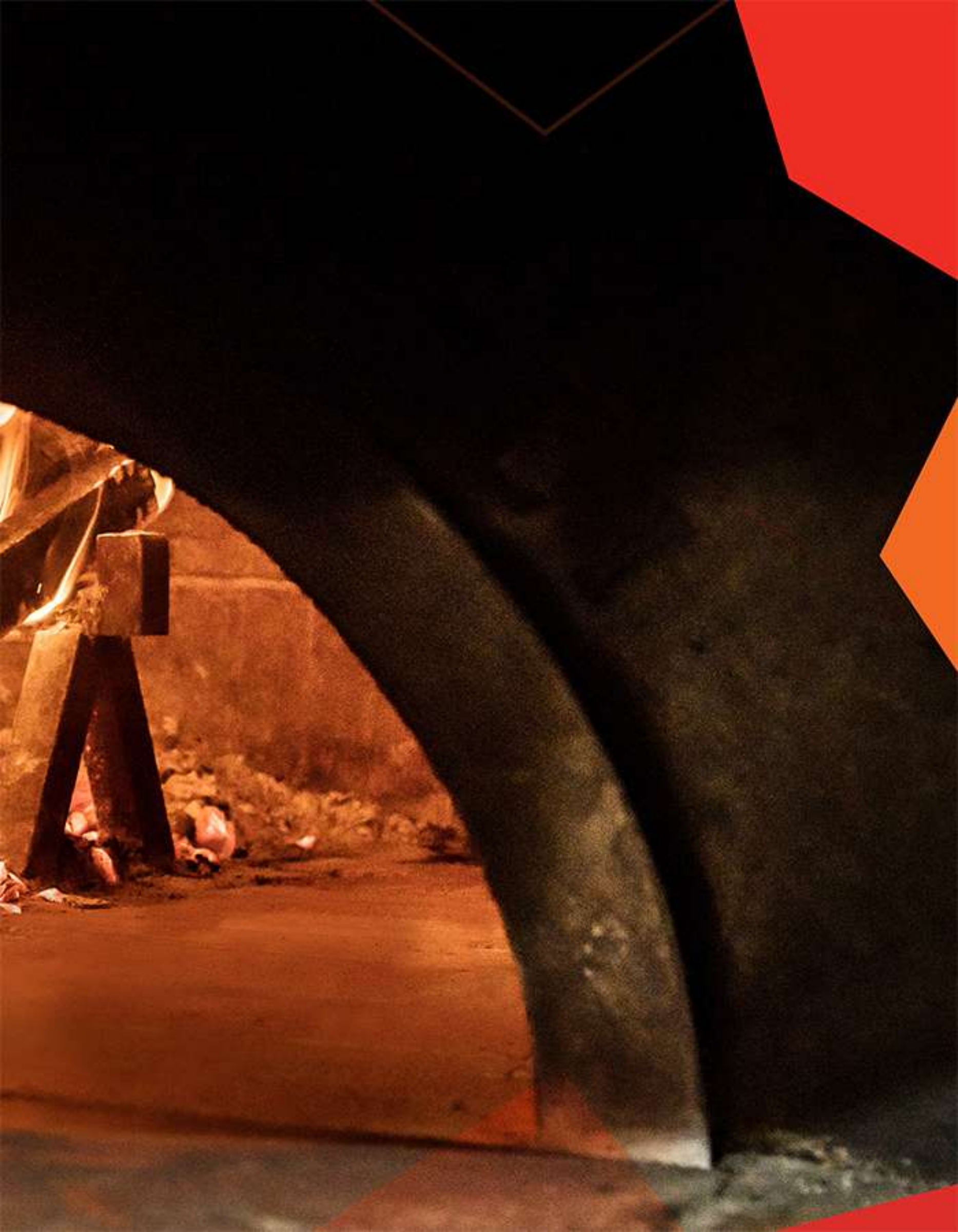
Pampani

A mio nonno, che nel 1956, in Venezuela, coronò il sogno di aprire un ristorante tutto suo, chiamato la Pampanini, in omaggio alla grande diva Silvana Pampanini, che in visita ufficiale in Venezuela, gli aveva fatto l'onore di pranzare proprio da lui.

Oggi, continuo questa passione di famiglia, portando avanti lo stesso sogno che coltivò mio nonno. La Pampanini, infatti, non è solo una semplice pizzeria, ma il luogo nel quale chiunque può sentirsi un sognatore.

Andrea Lepore





ANTIPASTI

CULATELLO E BUFALA

Culatello sannita e Mozzarella di Bufala Dop
Culatello of Sannio and Dop Buffalo Mozzarella

€ 7,50

BRESAOLA, RUCOLA E REGGIANO 30 MESI

Bresaola, Rocket Salad, 30 months Reggiano

€ 7,50

“PAMPANINI”

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DEL SANNIO

Selection of Meats and Cheeses of Sannio

€ 10,00

MILLEFOGLIE DI BUFALA

Millefeuille of Buffalo

€ 6,50

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE

Grilled vegetables

€ 4,00

FRITTI

CROCCHÈ (1PZ)

Patate interrate del Taburno, Pepe, Reggiano, Fiordilatte, Prezzemolo
Potatoes from Taburno, Pepper, Reggiano, Fiordilatte, Parsley

€ 1,50

ARANCINA (1PZ)

Riso con Ragù, Fiordilatte, Piselli
Rice with Ragù, Fiordilatte, Peas

€ 1,80

FRITTATINA DI BUCATINI (1PZ)

Bucatini, Besciamella, Ragù, Piselli, Provola affumicata
Bucatini, Bechamel, Ragù, Peas, smoked Provola

€ 2,00

MONTANARA CLASSICA (1PZ)

Fritta al Sugo di Pomodoro S. Marzano Dop, Reggiano 30 mesi, Basilico
Fried with San Marzano Dop tomato Sauce, 30 months Reggiano, Basil

€ 2,00

MOZZARELLA IN CARROZZA

Pancarré, Prosciutto cotto, Mozzarella
Pancarré, cooked Ham, Mozzarella

€ 2,00

PATATE FRITTE* (1 PORZIONE)

French fries (1 Portion)

€ 3,50

* Prodotto surgelato

Tutti i nostri fritti vengono preparati freschi e al momento, ogni giorno, caldi e croccanti

PIZZE

MARINARA

Pomodoro S. Marzano Dop, Aglio, Origano selvatico di Salina, Olio Extravergine di Oliva
S. Marzano Dop Tomato, Garlic, wild Origan of Salina, Extra virgin Olive Oil

€ 4,00

MARGHERITA

Pomodoro S. Marzano Dop, Fiordilatte, Reggiano 30 mesi, Basilico, Olio Extravergine di Oliva
S. Marzano Dop Tomato, Mozzarella, 30 months Reggiano, Basil, Extra virgin Olive Oil

€ 4,50

PROVOLA E PEPE

Pomodoro S. Marzano Dop, Provola affumicata, Reggiano 30 mesi,
Pepe, Basilico, Olio Extravergine di Oliva
S. Marzano Dop Tomato, smoked Provola, 30 months Reggiano, Pepper, Basil, Extra virgin Olive Oil

€ 5,50

JANARA

Pomodoro S. Marzano Dop, Pomodorino corbarino Dop, Pepe,
Cacioricotta di Capra del Cilento, Basilico, Olio Extravergine di Oliva
*S. Marzano Dop Tomato, Dop cherry Tomato, Pepper,
Cacioricotta of goat of Cilento, Basil, Extra virgin Olive Oil*

€ 6,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro S. Marzano Dop, Fiordilatte, Carciofi, Prosciutto Cotto, Olive Taggiasche di Imperia,
Champignon freschi, Basilico, Olio Extravergine di Oliva
*S. Marzano Dop Tomato, Fiordilatte, Artichokes, Baked Ham, Olives of Imperia,
fresh Champignons, Basil, Extra virgin Olive Oil*

€ 6,50

REGINA

Pomodoro S. Marzano Dop, Mozzarella di Bufala Dop, Reggiano 30 mesi, Basilico, Olio Extravergine di Oliva
S. Marzano Dop Tomato, Dop Buffalo Mozzarella, 30 months Reggiano, Basil, Extra virgin Olive Oil

€ 6,50

PIZZE

PAPA CLEMENTE

Pomodorino del Piennolo Dop, Mozzarella di Bufala Dop, Reggiano 30 mesi,
Basilico, Olio Extravergine di Oliva

*Piennolo Dop cherry Tomato, Buffalo Dop Mozzarella, 30 months Reggiano,
Basil, Extra virgin Olive Oil*

€ 6,50

ARECHI

Ripieno con: Pomodoro S. Marzano Dop, Ricotta di Bufala, Salame dolce, Fiordilatte,
Pepe, Basilico, Olio Extravergine di oliva

*Filled with: S. Marzano Dop Tomato, Buffalo Ricotta, sweet Salami, Fiordilatte,
Pepper, Basil, Extra virgin Olive Oil*

€ 7,00

SANTA SOFIA

Fiordilatte misto con Provola affumicata, Pesto di Basilico,
Pomodorino corbarino Dop, Reggiano 30 mesi

Fiordilatte mixed with smoked Provola, Dop cherry Tomato, Basil Pesto, 30 months Reggiano

€ 7,00

DUCHESSA

Mozzarella di Bufala Dop, Culatello Sannita, Rucola, Scaglie di Reggiano 30 mesi,
Basilico, Olio Extravergine di Oliva

*Buffalo Dop Mozzarella, Culatello of Sannio, Rocket salad, Flakes of 30 months Reggiano,
Basil, Extra virgin Olive Oil*

€ 7,50

MANO LONGA

Antica Torzella, Fiordilatte, Tonno di Cetara, Pomodorini datterini, Olio Extravergine di Oliva

Ancient Cabbage, Fiordilatte, Tuna of Cetara, cherry Tomatoes, Extra virgin Olive Oil

€ 7,50

BUE APIS

Crema di Ortiche, Fiordilatte, Porcini, Guanciaie, Reggiano 30 mesi, Olio Extravergine di Oliva

Nettle Cream, Fiordilatte, Porcini, Guanciaie, 30 months Reggiano, Extra virgin Olive Oil

€ 7,50

PIZZE

CAMPANILE

Vellutata di Piselli freschi, Pomodori secchi, Guanciale, Granella di Mandorle, Fiordilatte, Olio Extravergine di Oliva
Cream of fresh Peas, dry Tomatoes, Guanciale, Almond Grain, Fiordilatte, Extra virgin Olive Oil

€ 7,50

S. ILARIO A PORT'AUREA

Crema di Noci, Fiordilatte, Gorgonzola Dop, Radicchio, Porcini, Basilico, Olio Extravergine di Oliva
Walnuts Cream, Fiordilatte, Dop Gorgonzola, Chicory, Porcini, Basil, Extra virgin Olive Oil

€ 7,50

VALANI

Ricotta di Bufala, Camembert di Bufala, Fiordilatte, Emmentaler di Grotta svizzero, Caciocavallo di Castelfranco in Miscano, Basilico, Olio Extravergine di Oliva
Buffalo Ricotta, Camembert of Buffalo, Fiordilatte, Swiss Emmentaler, Caciocavallo of Castelfranco in Miscano, Basil, Extra virgin Olive Oil

€ 7,50

ORSINI

Crema di Zucca, Provola affumicata, Salsiccia di Roccabascerana, Scaglie di Cacioricotta di Capra del Cilento®, Olio Extravergine di Oliva
Pumpkin Cream, smoked Provola, Sausage of Roccabascerana, Flakes of Goat Cacioricotta of Cilento®, Extra virgin Olive Oil

€ 7,50

GLADIATORE

'Nduja di Spilinga, Pomodorini gialli Sarnesi, Pesto di Pomodorini secchi e Pinoli, Fiordilatte, Scaglie di Cacioricotta di Capra del Cilento®, Olio Extravergine di Oliva
Nduja of Spilinga, yellow cherry Tomatoes, Pesto of dried Tomatoes and Pine Nuts, Fiordilatte, Flakes of Goat Cacioricotta of Cilento®, Extra virgin Olive Oil

€ 7,50

LA ZOCCOLARA

Broccolo aprilatico di Paternopoli®, Pomodorini gialli Sarnesi, Fiordilatte, Salsiccia di Roccabascerana, Olio Extravergine di Oliva
Broccoli of Paternopoli®, yellow cherry Tomatoes, Fiordilatte, Sausage of Roccabascerana, Extra virgin Olive Oil

€ 7,50

PIZZE

TRAIANO

Mozzarella di Bufala Dop, Salsiccia Rossa Piccante di Castelpoto[®],
Scaglie di Caciocavallo di Castelfranco in Miscano, Basilico, Olio Extravergine di Oliva
*Buffalo Dop Mozzarella, Spicy Red Sausage from Castelpoto[®],
Flakes of Caciocavallo of Castelfranco in Miscano, Basil, Extra virgin Olive Oil*

€ 7,50

LONGOBARDA

Ricotta di Bufala, Provola affumicata, Salsiccia Rossa Piccante di Castelpoto[®],
Scaglie di Caciocavallo di Castelfranco in Miscano, Olio Extravergine di Oliva
*Buffalo Ricotta, smoked Buffalo Provola, Spicy Red Sausage from Castelpoto[®],
Flakes of Caciocavallo of Castelfranco in Miscano, Extra virgin Olive Oil*

€ 8,00

PORT'ARSA

Fiordilatte misto Provola affumicata, Pesto di Pistacchi di Bronte,
Mortadella artigianale di Bologna[®], Olio Extravergine di Oliva
*Fiordilatte mixed with smoked Provola, Pesto of Pistachios,
artisan Mortadella from Bologna[®], Extra virgin Olive Oil*

€ 8,00

CETARESE

Pomodorini Gialli Sarnesi, Stracciata di Bufala, Olive Caiazzane[®], Capperi di Salina[®],
Origano selvatico di Salina, Filetti di Alici di Cetara, Olio Extravergine di Oliva
*Yellow cherry Tomatoes, Frayed Buffalo Mozzarella,
Olives from Caiazzo[®], Capers of Salina[®], Wild Origan of Salina,
Fillets of Anchovies of Cetara, Extra virgin Olive Oil*

€ 8,00

VANVITELLI

Melanzane a funghetto al sugo di Pomodoro corbarino,
Fiordilatte misto con Provola affumicata, Caciocavallo di Castelfranco in Miscano
*Eggplants in Tomato Sauce, Fiordilatte mixed with smoked Provola,
Caciocavallo of Castelfranco in Miscano*

€ 8,00

BIRRE alla SPINA



RIEGELE PRIVAT

30 cl - € 3,50 / 50 cl - € 5,50

PROVENIENZA: Germania

TIPOLOGIA: Chiara Cruda Qualità Superiore

AROMA: Luppolo Vellutato

COLORE: Oro Chiaro

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,2°alc.

LUPULUS HOPERA

25 cl - € 4,00

PROVENIENZA: Belgio

TIPOLOGIA: Golden Ale / Blonde Ale

AROMA: Luppolato

COLORE: Dorato carico

GRADAZIONE ALCOLICA: 6 alc.



AUGUSTUS

30 cl - € 4,00 / 50 cl - € 6,00

PROVENIENZA: Germania

TIPOLOGIA: Weizen Doppel Bock

AROMA: Corposo

COLORE: Castano non filtrata

GRADAZIONE ALCOLICA: 8° alc.

LEFFE ROYAL

25 cl - € 3,80

PROVENIENZA: Belgio

TIPOLOGIA: Belgian Strong Ale

AROMA: Floreale

COLORE: Ambrata

GRADAZIONE ALCOLICA: 7,5° alc.



BIRRE in BOTTIGLIA



HERREN PILS

33 cl - € 4,50

PROVENIENZA: Germania
TIPOLOGIA: Pilsener
AROMA: Fresco Luppolata
COLORE: Chiaro brillante
GRADAZIONE ALCOLICA: 4,7° alc.



BIRRA del BORG REALE

33 cl - € 5,50

PROVENIENZA: Italia
TIPOLOGIA: Indian Pale Ale
AROMA: Aroma Intenso Luppolato
COLORE: Ambrato
GRADAZIONE ALCOLICA: 6,4° alc.



SAMUEL ADAMS

33 cl - € 5,00

PROVENIENZA: U.S.A.
TIPOLOGIA: Lager
AROMA: Corposo
COLORE: Bionda
GRADAZIONE ALCOLICA: 4,8° alc.

BIRRA del BORG DUCHESSA

33 cl - € 5,50

PROVENIENZA: Italia
TIPOLOGIA: Saison
AROMA: Floreale, Frutta Tropicale
COLORE: Dorato
GRADAZIONE ALCOLICA: 5,8° alc.



BIRRA del BORG CORTIGIANA

33 cl - € 5,50

PROVENIENZA: Italia
TIPOLOGIA: Golden Ale
AROMA: Agrumato Floreale
COLORE: Dorato
GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5° alc.



RIEGELE SPEZIATOR HELL

33 cl - € 5,50

PROVENIENZA: Germania
TIPOLOGIA: Strong Ale
AROMA: Corposo
COLORE: Bionda
GRADAZIONE ALCOLICA: 8,5° alc.



VINI in BOTTIGLIA



FONTANAVECCHIA
Aglianico del Taburno Doc

€ 15,00

INDICAZIONE: Denominazione di Origine Controllata
COLORE: Rosato
UVAGGIO: 100% Aglianico raccolte in cassette

FONTANAVECCHIA
Aglianico del Taburno Doc

€ 15,00

INDICAZIONE: Denominazione di Origine Controllata
COLORE: Rosso
UVAGGIO: 100% Aglianico



FEUDO DE PLANCA
Greco di Tufo

€ 15,00

INDICAZIONE: Denominazione di Origine Controllata e Garantita
COLORE: Bianco
UVAGGIO: 100% Uve di Greco di Tufo DOCG

FONTANAVECCHIA
Taburno Falanghina Doc

€ 14,00

INDICAZIONE: Denominazione di Origine Controllata
COLORE: Bianco
UVAGGIO: 100% Falanghina



VINI in BOTTIGLIA



SETTEVULCANI Piedirosso dei Campi Flegrei Doc

€ 16,00

INDICAZIONE: Denominazione di Origine Controllata
COLORE: Rosso
UVAGGIO: 100% Piedirosso

OTTOUVE Gragnano della Penisola Sorrentina

€ 16,00

INDICAZIONE: Denominazione di Origine Controllata
COLORE: Rosso rubino con riflessi tendenti al violaceo
UVAGGIO: Aglianico, Piedirosso, Uva Sabato, Suppella e altre



SYLVA MALA Frùscio di ginestra

€ 15,00

INDICAZIONE: Denominazione di Origine Protetta
COLORE: Bianco
UVAGGIO: 80% Caprettone e Coda di Volpe, 20% Falanghina

OTTOUVE Lettere della Penisola Sorrentina

€ 16,00

INDICAZIONE: Denominazione di Origine Controllata
COLORE: Rosso
UVAGGIO: Piedirosso, Aglianico e sciascinoso per il 60% minimo, vitigni tradizionali



BIBITE

ACQUA IN VETRO

Water in glass

€ 1,50

COCA-COLA IN VETRO

Coke in glass

33 cl - € 2,50

COCA COLA ZERO

Coke Zero

33 cl - € 2,50

FANTA IN VETRO

Fanta in glass

33 cl - € 2,50

DOLCI

CASSATINA DI SAN MARCO DEI CAVOTI

€ 3,00

TARTUFO DI PIZZO CALABRO

€ 3,50

BOCCACCELLI ARTIGIANALI

€ 4,50

AMARI

€ 2,50

DISTILLATI

€ 3,50

CAFFÈ

€ 1,00

COPERTO

€ 1,50

INFORMAZIONI UTILI

I prodotti presenti nel menu potrebbero contenere ingredienti che potrebbero provocare allergie o intolleranze

© Prodotti "Presidio Slow Food"

I Presidi Slow Food sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

The Presidia Slow Food sustain quality production at risk of extinction, protect unique regions and ecosystems, recover traditional processing methods, safeguard native breeds and local plant varieties.



Presidio Slow Food





Andrea Lepore

*Abbate il coraggio di seguire il Vostro cuore e la Vostra intuizione.
In qualche modo, essi sanno cosa desiderate realmente diventare.
Tutto il resto è secondario...*





la Pampanini
1956

Via San Pasquale 8/10,
82100 Benevento
Tel. 0824.47967

www.lapampanini.it

