

IL COLIBRÌ GASTROPUB MENÙ



www.ilcolibrigastroup.it



392/4004959



ilcolibrigastropub@gmail.com

FORSE NON SAPEVI CHE...

Il Colibrì è una specie endemica americana, cioè, è tipico del continente americano, non si trovano in nessun'altra parte del mondo.

In Costa Rica esistono 53 specie di colibrì, distribuite nel territorio di tutto il Paese, principalmente nelle terre medie e alte.

I Colibrì si nutrono del nettare dei fiori e al giorno devono mangiare un quantitativo pari a circa 3 volte il loro peso corporeo.

In proporzione alle dimensioni corporee il Colibrì ha il cervello più grande rispetto agli altri uccelli.

Il suo battito cardiaco può raggiungere un massimo di circa 1200 battiti al minuto.

La loro muscolatura consente loro di raggiungere velocità sorprendenti che vanno da 50 a 95 km/h, quando eseguono voli in picchiata durante il corteggiamento.

Il battito d'ali più veloce corrisponde al Colibrì "cornudo amazónico", con 90 battiti al secondo. Il suo battito d'ali è iscritto nel Guinness dei primati.

Nonostante le sue piccole dimensioni e l'alto metabolismo, possiede un meccanismo che gli consente di risparmiare energia, che consiste nell'abbassare la temperatura da 37,5° C a 17° C, per farlo ridurre l'attività.

La frequenza cardiaca va da 500 o 600 battiti al minuto a riposo a più di 1000 se eccitato in dispute con altri Colibrì.

Il Colibrì è un uccello dal cuore grande, 2,5% del suo peso totale. ♥

Il Colibrì di Elena, endemico di Cuba, è l'uccello più piccolo del mondo. Vive a Cuba e misura 5 o 6 cm e pesa 1,5 - 1,9 grammi.

Il più grande del mondo è il Patagona gigas (Sud America). Ha una dimensione di circa 8 pollici.

TAGLIERI

I nostri taglieri racchiudono una ricerca e selezione operata nel tempo su tutto il territorio sannita, in un viaggio di oltre 450km nelle province di Benevento, da Castelfranco in Miscano confinante con i territori pugliesi, passando per San Giorgio la Molara, San Marco dei Cavoti, spostandosi verso Morcone nell'Alto Sannio toccando Castelpoto e i territori più vicini all'entroterra Beneventano.

Un viaggio alla scoperta dei sapori e delle lavorazioni artigianali, garantita dall'esperienza di chi lavora sul territorio attraverso un patrimonio di conoscenze tramandato di generazione in generazione.

In Particolare il nostro tagliere di Formaggi viene accompagnato ed esaltato dal prestigioso Miele dell'Azienda Agricola Sannio, vincitrice in ben due edizioni come Medaglia D'oro al London Honey Howards nel 2020 e nel 2021

TAGLIERE DI SALUMI

 **14 €**

Culatello Artigianale, Pancetta Arrotoata Speziata, Salsiccia Piccante Artigianale, Salsiccia Dolce Artigianale, Soppressata Artigianale, Capocollo Artigianale

TAGLIERE DI FORMAGGI

 **16 €**

Pecorino di Laticauda, Misto Pecora Affinato Paglia e Fieno, Misto Pecora Affinato nella Cenere, Caciocavallo di Castelfranco in Miscano, Parmigiano Selection di Miele dell'Azienda "Agricola Sannio": Millefiori (Medaglia d'Oro al London Honey Howards 2021), Castagno (Medaglia d'Oro al London Honey Howards 2020), Acacia

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI **24 €**

Composizione Mista della Selection del Tagliere di Salumi e del Tagliere di Formaggi

TUTTI I TAGLIERI SONO ACCOMPAGNATI DAL CESTINO DEL PANE

 **CESTINO DEL PANE (AD ULTERIORE RICHIESTA) 2,50€**

  Grissini, Taralli, Paninetti Morbidi, Focaccia Artigianale

FRITTURE

Tutte le nostre Fritture sono di Lavorazione Artigianale, sapientemente lavorate nel nostro laboratorio partendo dalla ricerca e raccolta della materia prima, attraverso le marinature delle carni, la lavorazione degli elementi e le cotture per portare in tavola una esperienza da subito emozionante.



	STRACCETTI DI POLLO ALLA PAPRIKA	6,50 €
	Straccetti di Pollo Marinati alla Paprika, Maionese	
	POLPETTINE DI VITELLO	6,50 €
	Polpettine di Vitello Marchigiano, Fonduta di Formaggi	
	PATATINE FRITTE ARTIGIANALI	5,00 €
	Chips Artigianali di Patate Tagliate a Mandolina	
	Topping Extra: Fonduta di Formaggi	2,00 €
	Topping Extra: Nduja Di salsiccia Rossa di Castelpoto	2,00 €
	Topping Extra: Mortadella	2,00 €
	Topping Extra: Wurstel	2,00 €
	POPS DI POLLO ALLA CURCUMA	6,00 €
	Pepite di Pollo Marinato alla Curcuma, Maionese	
	CHEESE STICKS	6,00 €
	Bastoncini di Formaggio Primosale Fresco, Ketchup Dolce	

PANINI GOURMET

La Selection dei Nostri Panini Gourmet è perfettamente bilanciata nella scelta e nella proposta delle Carni,dallo Scottona e il Vitello di Carne Marchigiana, al Pollo proveniente da allevamento a terra le carni vengono marinate nel nostro laboratorio di cucina dove vengono accostate agli ingredienti del territorio Sannita.

- 
-  **OLD TIME CLASSIC (BUN BIANCO O DI SEMI)** 9,00 €
 Insalata,Pomodoro,Hamburger di Vitello Marchigiano IGP 200Gr, Bacon Artigianale, Mayo
 -  **CHICKIE CHICKEN (BUN BLU ALLA SPIRULINA)** 9,50 €
 Insalata,Pomodoro,Bacon Artigianale ,Pollo Croccante (Impanato e Fritto),Sciroppo d'Acero,Mayo
 -  **SALSICCIA ROSSA (BUN ALLA BARBABIETOLA)** 10,50 €
 Insalata,Hamburger di Salsiccia Rossa Dolce di Castelpoto 200Gr,Caciocavallo di Castelfranco in Miscano,Friarielli,Mayo
 -  **STREGATO (BUN ALLO ZAFFERANO)** 11,50 €
 Insalata,Porchetta Artigianale,Peperoni Rossi,Caciocavallo di Castelfranco in Miscano,Bacon Artigianale,Patate Chips,Mayo
 -  **PRIMOSALE VEGETARIANO (BUN AL CARBONE NERO)** 9,50 €
 Insalata,Pomodoro,Primo Sale di Castelfranco in Miscano Impanato e Fritto,Hummus di Ceci,Zucchine alla Scapece

AL PIATTO

Tutte le proposte dei nostri Hamburger al Panino possono essere ordinate con gli stessi abbinamenti anche al Piatto

AGRICOLA SANNIO

PER IL COLIBRÌ GASTROPUB

agricola sannio 

Dall'Amicizia, dalla passione, dall'impegno, dalla voglia di valorizzare il proprio territorio nasce la collaborazione con una delle realtà più belle di Benevento.

AGRICOLA SANNIO è partner ufficiale del ColibrìGastropub

Le nostre pietanze sono arricchite dal miele prodotto e lavorato dal nostro apicoltore di fiducia, Carmine Luciani che con l'aiuto di Rino Giampietro portano in alto il nome del Sannio e dell'Italia.

DUE VOLTE MEDAGLIA D'Oro al London Honey Awards



Medaglia D'Oro al Miele di Castagno 2020



Medaglia D'Oro al Miele Millefiori 2021



FOCACCE FARCITE

Le nostre Focacce Artigianali Farcite con la selection dei nostri Salumi e Formaggi, con proposte Vegetariane e Vegane per un'esperienza unica adatta ad ogni palato.

- 
-  **RUCOLA E CULATELLO** **11,00 €**
 Rucola, Pomodorini Ciliegini, Culatello Artigianale, Scaglie di Parmigiano, Mayo

 -  **CAPOCOLLO E POMODORO** **10,00 €**
 Insalata, Pomodoro, Capocollo Artigianale, Mayo
 -  **PANCETTA E CACIOCAVALLO** **11,00 €**
 Insalata, Pancetta Arrotolata Speziata, Caciocavallo di Castelfranco In Miscano, Mela Verde, Miele Millefiori dell'Azienda Agricola Sannio
 -  **VEGANA** **9,00 €**
 Hummus di Ceci Artigianale, Zucchine Alla Scapece, Songino, Peperoni

ADOTTA UN ALVEARE

agricola sannio 

**IL COLIBRÌ GASTROPUB SOSTIENE LA CAMPAGNA
DI AGRICOLA SANNIO PER SALVARE LE API**

**QUOTA
70€
1 ANNO**

**SALVA
60.000
API**

**ATTESTATO
DI
ADOZIONE**

NON DIMENTICATE CHE LE API SONO
INDISPENSABILI
E CHE GRAZIE AL LORO SERVIZIO DI
IMPOLLINAZIONE SONO RESPONSABILI DI
CIRCA L' 80% DEL CIBO CHE MANGIAMO TUTTI
I GIORNI!

**5 KG
DI
MIELE**

**ARNIA
CON IL
TUO
NOME**

DIVENTA ANCHE TU
UN SOSTENITORE DI QUESTO AFFASCINANTE
E MERAVIGLIOSO MONDO!

**2 VISITE
GUIDATE
IN
APIARIO**

WWW.AGRICOLASANNIO.IT

DOLCI

Lasciati addolcire dalle nostre proposte di dolci artigianali, per chiudere in bellezza una serata da non dimenticare



CREPES CON CREMA NOCCIOLA

4,50 €

Crepes a la minute, farcite con Crema Nocciola e Frutti di Bosco



CREPES CON CIOCOLLATA BIANCA

4,50 €

Crepes a la minute, farcite con Cioccolata Bianca e Frutti di Bosco



CREPES BIGUSTO

4,50 €

Crepes a la minute, farcite con Cioccolata Bianca/Crema Nocciola e Frutti di Bosco



PANNACOTTA ARTIGIANALE ALLO ZAFFERANO

4,50 €

Pannacotta Aromatizzata allo Zafferano, Miele Millefiori dell'Azienda Agricola Sannio, Frutti di Bosco Ghiacciati, Cialda di Arancia

ELENCO DEGLI ALLERGENI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



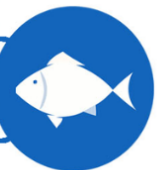
MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



I NOSTRI SPONSOR

**IL NOSTRO MENÙ
È STAMPATO PRESSO**

Centro Copie



RILEGATURE TESI - CANCELLERIA - SERVIZI

📍 VIA GAETANO RUMMO - 59

📞 338 15 48 258

✉️ CENTROCOPIE012@GMAIL.COM

**IL COLIBRÌ GASTROPUB
È PARTNER UFFICIALE DEL TC 2002**



📍 VIA G. SALVEMINI - 1

📞 351 6693444

✉️ TENNISCLUB2002@GMAIL.COM

INFORTUNISTICA BOVINO

GIANPIERO BOVINO

RISARCIMENTO DANNI MATERIALI - GESTIONE CON CESSIONE DEL CREDITO AL RIPARATORE

RISARCIMENTO DANNI FISICI - SERVIZI LEGALI - PERIZIE

ASSISTENZA IMMEDIATA E DOMICILIARE

GESTIONE PRATICHE RISARCIMENTO DANNI DA INCENDIO O FURTO - RICHIESTE DI RISARCIMENTO PER DIFFERENZE

GESTIONE SINISTRI ESTERI

📍 VIA PERINETTO - 2

📞 3357751464

✉️ GIANPIEROBOVINO@GMAIL.COM

**CATTOLICA
ASSICURAZIONI**

DAL 1896

AGENZIA CATTOLICA 📍 VIA PIETRO NENNI

AGENZIA GENERALE ASSI.SANNIO SRL DI BOVIO SERGIO & BOVIO FRANCESCO

📞 0824 334130

✉️ ASSISANNIO@GMAIL.COM