MENÚ



CIBO • CONDIVISIONE • CREATIVITÀ

Frittatine

CACIO	E	P	EP	Έ
CARBO	N.	ΑI	RA	

4

4

AMATRICIANA

4

Fritti

D			D		-	-	
 ĸ	•	 н			Δ	Δ	

2.5

CROCCHE DI PATATE CON MORTADELLA, PISTACCHIO & STRACCIATELLA

4.5

PATATINE FRITTE

2.5

JALAPENOS 4pz

4.5

ANELLI DI CIPOLLA 5pz

4

Taglieri

TAGLIERE KIMEIA (consigliato 2-3 persone)

25

Culatta stagionata 18 mesi (Villani),
Prosciutto Cotto Arrosto,
Lardo di Patanegra su Bruschette,
Mortadella "La Dotta" (Villani),
Salame Finocchiona (Villani),
Pancetta,
Capocollo,

Tris di Formaggi (Tartufo, Peperoncino, Pere Williams)
Accompagnato da Confettura.



KIMEIA Burger e Fries

Hamburger 180g<mark>r, Cheddar, Guanciale, Cipolla Croccante Disidratata,</mark> 2 Anelli di Cipolla, Insalata Iceberg, Pomodoro, Salse Heinz a scelta

13.5

Smash Burger e Fries

Smash Burger 90gr, Cheddar, Guanciale, Cipolla Croccante Disidratata, 2 Anelli di Cipolla, Insalata Iceberg, Pomodoro, Salse Heinz a scelta

11

KIMEIA Burger 2.0 e Fries

Hamburger 180gr, Cheddar, Guanciale, Cipolla Croccante Disidratata, 2 Anelli di Cipolla, Insalata Iceberg, Pomodoro, Salsa Tartufata, Uovo

15

Hamburger Vegan e Fries

Hamburger Vegano di Ortaggi e Patate Viola 180 gr, Insalata Iceberg, Pomodoro, Crema di Zucchine, Anelli di Cipolla, Salse Heinz a scelta

12



Focaccia

Olio Evo, Sale Rosso delle Hawaii,

3.5

Marinara

Pomodoro Solania cotto a bassa temperatura, Trito di Aglio e Origano, Olio Evo

4.5

Margherita

Pomodoro Solania cotto a bassa temperatura, Fior di Latte, Basilico, Olio Evo

6

Diavola

Pomodoro Solania cotto a bassa temperatura, Fior di Latte, Salame Piccante, Fili di Peperoncino, Olio Evo

7.5

amelia

Fior di Latte, Crema di Zucca, Guanciale di Amatrice, Chips di Parmigiano, Fili di Peperoncino, Olio Evo

12

Amelia 2.0

Fior di Latte, Crema di Zucca, Guanciale di Amatrice, Gorgonzola, Fili di Peperoncino, Olio Evo

12

Mare Verde

fiordilatte, Broccoletti, Alici del Cantabrico, Pinoli, Fonduta di Stracciatella



The Green

Fior di Latte, Crema di Zucchine, Chips di Zucchine, Pomodorino Semidry Piennolo del Vesuvio DOP, Parmigiano Reggiano, Olio Evo

10

Madame

Focaccia, Valeriana,
Pomodorino Semidry Piennolo del Vesuvio DOP,
Culatta 18 Mesi Madame, Parmigiano Reggiano, Glassa Balsamica

11

Dotta

Fior di Latte, Mortadella "La Dotta Villani", Crema di Pistacchio, Stracciatella, Zest di Lime, Basilico fritto, Olio Evo

12

Carbo

Fior di Latte, Guanciale, Carbo-Crema Pecorino, Pepe Nero

12

Marinara 2.0

Pomodorino Semidry Piennolo del Vesuvio DOP, Trito di Aglio e Origano, Olive taggiasche, Capperi Soffiati, Alici dl Cantabrico, Olio Evo

13

Alici & Cheese

Fior di Latte, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP Alici del Cantabrico "Zarotti", Fiori Eduli, Olio Evo

12.5

Wurstel e Patatine

Wurster e Patatine

Number of the Control of the Co

Diavola 2.0

Pomodoro Solania cotto a bassa temperatura, Salame Piccante, Gorgonzola, Capperi Soffiati, Fili di Peperoncino, Olio Evot

10

Patanegra Truffle

Fior di Latte, Patate, Lardo di Patanegra, Pepe Nero, Tarturfo

13.5

Napoli

Pomodoro Solania cotto a bassa temperatura, Alici del Cantabrico, Fior di Latte, Origano, Olio Evo

9

Addor' e Napule

Fior di Latte, Salsiccia Fresca Nostrana, Friarelli "Az. Terraviva", Olio Evo

11

Gorgo

Crema di Zucca, Gorgonzola, Salame Piccante, Fili di Peperoncino

12.5

Gricia

Fior di Latte, Fonduta di Pecorino, Pepe Nero, Cipolla Disidratata

11

Crocchè

Fior di Latte, Crocchè di Patate, Fonduta di Stracciatella, Prosciutto Cotto Arrosto, Parmigiano

- KIMEIA

Menu Baby

COTOLETTA	E	PATA	TINE

10

PASTA AL SUGO

5

Dolc

5

Pistacchio, Cioccolato Bianco, Cioccolato Fondente

CHEESECAKE DELLA CASA

6

Fine Pasto

CAFFÈ DECA

1

GENZIANA "Sarandrea"
LIMONCELLO "Sarandrea"

2

RATAFIA "Sarandrea"
AMARO S. MARCO "Sarandrea"

2

GRAPPA BARRIQUE "Sarandrea"

3.5

AMARO PANORAMA

2



DRINK



· KIMEIA ·

Bevande

	COCA COLA	33cl	3
te	COCA COLA ZERO	33cl	3 \
Bibite	FANTA	33cl	3
200	ACQUA Naturale o Frizzante	75cl	1,5
	ACQUA TONICA Schweppes Selection	20cl	2.5
	LOWENBRAU ORIGINAL	206	2.5
	Lager Bavarese corposa e rinfrescante, -Gradazione 5,2%	40cl 50cl	4 5
rre alla ina	FRANZISKANER WEISS Birra di Frumento e Orzo, Weissbier in tipico stile bavarese, con note agrumate e speziate, -Gradazione 5%	30cl 50cl	3cl 3 3cl 3 3cl 3 5cl 1.5 0cl 2.5 0cl 2.5 0cl 4 0cl 5 0cl 3.5 0cl 5 0cl 5 5cl 4 0cl 6
3irre pina	FRANZISKANER KELLER Birra non filtrata senza tempo grazie al metodo di produzione artigianale ed autentico, fresca e molto digeribile, -Gradazione 5,2%	30cl 50cl	
M W	GUINNESS	25cl	4
	La regina delle stout Irlandese, che non ha bisogno di essere presetata, ma di essere soltanto bevuta, Sláinte! -Gradazione 4,2%	50cl	6
	MARIO ROSSI - ITALIAN KELLER PILS	33cl	5
r f	Non filtrata, non pastorizzata, fresca ed avvolgen – Birrificio artigianale AMERINO, Amelia (TR) Gradazione 5.2%	ite	

Craft

MARIO ROSSI - ITALIAN KELLER PILS

Non filtrata, non pastorizzata, fresca ed avvolgente
- Birrificio artigianale AMERINO, Amelia (TR)
Gradazione 5,2%

GUESS WHAT - SESSION IPA

Non filtrata, non pastorizzata, luppolata con un finale amaro strepitoso
- Birrificio artigianale AMERINO, Amelia (TR)
Gradazione 4,5%

EDWIGE - BLANCHE

Fresca, speziata, dannatamente affascinante
- Birrificio artigianale AMERINO, Amelia (TR)



Carta dei Vini

Rossi

CESANESE DEL PIGLIO DOCG "Selva di Paliano" – Lazio	18
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIO - EBRIO "Cantina D'Orsogna" - Abruzzo	16
ATINA CABERNET DOP "Tenuta Palombo" – Lazio	20
PRIMITIVO PAESTUM IGP "Cantine Barone" – Campania	18

Bianchi

PECORINO IGP BIO - EBRIO	16
"Cantina D'Orsogna" – Abruzzo	Calice 4
RIBOLLA GIALLA IGT "Tenuta del Morer" – Friuli Venezia Giu	20 lia
FALANGHINA IGP "Cantine Barone" – Campania	16
CHICCA VERMENTINO DOC MAREMMA TOSCANA "Guido Fendi" - Toscana	22

Bollicine

STIZZE RÈ LUNA FALANGHINA SPUMANTE BRUT IGT "Cantine Barone" - Campania 18



Cocktails

	APEROL SPRITZ	5
	CAMPARI SPRITZ	5
	AMERICANO	7
	NEGRONI	7
	MADONNA VODKA TONIC	7
GII	N TONIC	
	SANTA MUERTE LONDON DRY	5
	MANDALA GIN TONIC- Ginepro, Zenzero, Pepe Nero, Cannella	7
	NIPPON GIN TONIC - Ginepro, Tè verde, Mandarino, Gelsomino	7
	AMERIGO GIN TONIC - Ginepro	7
	OLD SCHOOL GIN TONIC - Ginepro, Angelica, Limone	7
	PALOMA - Ginepro, Pepe Nero, Pompelmo Rosa	7
an	VALCOHOLIC KIMEIA SELECTION	
	TANQUERAY 0.0 & SCHWEPPES SELECTION	6
	VIRGIN KIMEIA:	5
	Succo d'Ananas, Sciroppo di Cocco, Granatina	

Whisky

TOWIEMORE WHISKY 5
"Lost Distillery"
Speyside, Dufftown - Scotland

PEARSE 5Y - IRISH WHISKEY
"Pearse Lyons"
Dublin - Ireland

Rum

SIX SAINTS 5
"Grenada Distillers"
Grenada - Caribbean Sea

FRENCH OVERSEAS XO
"Rum and Cane"
London - England



ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

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 alimetari 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: arrosti, 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







CIBO • CONDIVISIONE • CREATIVITÀ

lascia la tua recensione







