



**1000**, come i sogni nel cassetto e le ambizioni che a partire dal 2017 ci hanno spinto ad inseguire un desiderio e che da allora ha iniziato a concretizzarsi, prima con la sede di Napoli, poi con quella di Venezia.

**1000**, quante le sfaccettature dei gusti che, dal Nord al Sud Italia, si sono sviluppate negli anni e che, alla ricerca della combinazione giusta, serviamo a tavola.

**1000**, come le varianti dei nostri impasti: di farine non raffinate, gluten free, in versione senza lattosio e aromatizzati.

**1000**, come i prodotti e gli ingredienti che scegliamo, uno a uno, perché ne possiate assaporare le particolarità. Sono materie prime provenienti da coltivatori e allevatori di eccellenza: Dop, Slow Food e nel pieno rispetto della stagionalità.

**1000**, come i motivi per scegliere una pizza diversa: servita a spicchi perché abbiate la possibilità di condividere, assaggiare, confrontarvi e dedicarvi a un nuovo rito di consumo.

**1000**, anche per le proposte della cucina. Nel pieno rispetto delle tradizioni e con la giusta carica innovativa perché si sa, è a tavola che si vive di ricordi e se ne creano di nuovi!

**1000**, come le esigenze di chi siede alle nostre tavole: consapevoli e mai banali, curiosi ed esigenti, venite a noi!

**1000**, perché ogni palato è un mondo e ciascuno merita di essere incuriosito e coccolato.

**1000**, come i progetti che ci frullano in testa e che, ogni giorno, alimentiamo grazie al confronto con voi: siete la nostra fonte primaria di ispirazione.

**1000**, come i traguardi che continuiamo a prefiggerci: con voi, per voi.

Buon appetito e condividete - se vi va - la vostra esperienza da **#1000gourmet**.

# gli Antipasti





# Antipasti

## Tagliere misto x 2 15.00

Tagliere di salumi e formaggi della casa di selezione territoriale con miele, confetture e sott'olio.  
(su richiesta tagliere singolo di soli salumi o formaggi 8.00)

## Classici 2.50 cad.

- Frittatina di pasta con macinato di manzo scelto, provola di bufala affumicata a paglia, piselli, cipolle, parmigiano reggiano e salsa bechamelle.
- Croquette di patate di Avezzano con salame, parmigiano Reggiano, provola di bufala affumicata a paglia e pepe.

## Arancino napoletano 2.50

- Carne macinata, ragù napoletano, piselli, riso Arborio.

## 4X1000: 8.00

Montanarine con farine di tipo 2 composte da:

- Pancetta arrotolata stagionata in grotta, carciofini sott'olio IGP.
- Mortadella di Bologna IGP e pomodoro essiccato.
- Mozzarella di bufala campana DOP e pomodoro del piennolo.
- Crudo di Parma, ricotta di Bufala al limone e alici di Menaica.

## Crocchettone Farcito 8.00

- Croquette di patata di Avezzano da 250gr a scelta tra:
- Fonduta di formaggi, provola di bufala affumicata a paglia, mortadella di Bologna I.G.P, pesto e granella di pistacchi di Bronte
- Mozzarella di bufala campana D.O.P., speck altoatesino I.G.P con affumicatura a legno di faggio e pomodoro del piennolo confit
- Fonduta di formaggi, provola di bufala affumicata a paglia, friarielli

## Chips 5.00

Patate fresche di Avezzano

A richiesta:

(Fonduta di formaggi +2.00, Salsiccia+2.00, Lime e pepe rosa +2.00)



# le Classiche





# Classiche

## **Marinara 5,00**

pomodoro San Marzano D.O.P, origano dei monti lattari, aglio di Nubia, pomodorini pachino, olio evo a crudo.

## **Margherita 6,00**

pomodoro San Marzano D.O.P, fior di latte di bufala, basilico, olio evo a crud.o.

## **Margherita Corbari' 8,00**

mozzarella di bufala campana D.O.P, pomodorino di Corbara in salsa, parmigiano reggiano stagionato 32 mesi, basilico, olio evo a crudo.

## **Pomo d'oro 7,00**

pacchetelle di piennolo giallo, provola di bufala affumicata a paglia, basilico, olio evo a crudo.

## **Prima 6,00**

pomodoro San Marzano D.O.P , lardo artigianale, pepe nero, basilico, pecorino romano a scorza nera D.O.P, olio evo a crudo.

## **Friarielli e salsiccia 8,00**

provola di bufala affumicata a paglia, friarielli, salsiccia nostrana, olio evo.

## **Ripieno al forno 9,00**

calzone con cotto, salame, ricotta di bufala, provola di bufala affumicata a paglia e pepe con topping di pomodoro e provola.

## **Donna rosa (disponibile anche al forno) 8.00**

calzone con ricotta, cicoli napoletani, provola di bufala affumicata a paglia e pepe nero.

## **Montanara classica 8.00**

ragù napoletano, mozzarella di bufala campana D.O.P, scaglie di cacio ricotta, basilico, olio evo.



le Gourmet





# Gourmet

## **Fichi e lardo 12.00**

Fior di latte di bufala, gorgonzola DOP lardo stagionato in grotta, fichi freschi di stagione ( in alternativa in confettura ) basilico e olio evo a crudo.

## **Pere e gorgonzola 12.00**

Fior di latte di bufala, gorgonzola DOP, pere fresche, noci stagionate, basilico, olio evo a crudo.

## **Guerriero blu 12.00**

Fior di latte di bufala, formaggio erborinato blu di pecora, carciofo bianco, pancetta arrotolata stagionata in grotta, basilico, olio evo a crudo.

## **Morte del pistacchio 10.00**

Provola di bufala affumicata a paglia, mortadella di Bologna IGP pesto di pistacchio di Bronte, zest di limone, basilico, olio evo a crudo.

## **Viola 12.00**

Purea di patate viola vitelotte, provola di bufala affumicata a paglia, speck altoatesino IGP con affumicatura a legno di faggio, pomodorini confit, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio evo a crudo.

## **Calabrese 10.00**

Pacchetelle rosse del Vesuvio, nduja di Spilinga, mozzarella di bufala campana DOP fili di peperoncino, olio evo a crudo, basilico.

## **Latte e pomodoro 10,00**

Mozzarella di bufala campana DOP pomodorini pachino, speck altoatesino IGP con affumicatura a legno di faggio, ricotta all'uscita, basilico, olio evo a crudo.

## **Pepe verde 9.00**

Provola di bufala affumicata a paglia, pancetta arrotolata stagionata in grotta, caciocavallo, pepe verde, olio evo basilico.

## **Divina 13.00**

Fior di latte, tonno pinna gialla in filetti, cipolla di Montoro caramellata, semi di papavero, basilico e olio evo.



le **Nuove**







# Nuove

## **Burrata 15.00**

Fior di latte, rucola, carpaccio di bresaola, granella di mandorle, burrata d'Andria, scaglie di parmigiano reggiano, basilico e olio evo.

## **Sapori di Sicilia 15.00**

Fior di latte, gamberi di Mazara del Vallo, rucola, sale vero, fettine di limone e olio evo.

## **Terra e mare 10.00**

Pacchetella di piennolo rosso e giallo del Vesuvio, capperi di Salina presidio Slow Food, olive nere taggiasche, origano di montagna, aglio di Nubia in camicia, alici di Cetara.

## **Nerano 10,00**

Fior di latte, crema di zucchine, zucchine fritte, scaglie di Provolone del Monaco DOP, mentuccia e olio evo.

## **Pesto e crudo 12.00**

Fior di latte, pesto ligure, piennolo rosso, stracciata, prosciutto crudo, basilico e olio evo.

## **Parmigiana 12.00**

Stracciata di bufala, piennolo rosso, melanzane fritte, parmigiano reggiano, basilico e olio evo.

## **1000 ortaggi 7.00**

Provola, crema di zucchine, julienne di verdure fritte di stagione, basilico e olio evo.

**N.B. Gli impasti speciali disponibili saranno i seguenti:  
100% INTEGRALE, LIMONE, SENZA GLUTINE**

# le Insalate





# Insalate

## **Campana 8,00**

Insalata di stagione, tonno Alalunga e mozzarella di bufala campana DOP.

## **Primavera 8,00**

Insalata con fiocchi di blu di pecora, pere e noci.

## **Catalana 10,00**

Insalata di rucola, cantalupo, datterini e gamberi rossi.

## **Cilentana 8,00**

Insalata di stagione con alici, dadini di mortadella, scaglie di parmigiano reggiano.



i Dolci





# Dolci

## **CheeseCake Artigianale con ricotta di bufala 6.00**

(gianduia, pistacchio, nocciola bianca, frutti di bosco, amarena, caramello).

## **Tiramisù Scomposto 6.00**

Crema al caffè, mascarpone e savoiardi.

## **Straccetti dolci (per 2 persone) 8.00**

(gianduia, pistacchio, nocciola bianca, frutti di bosco, amarena, caramello).

## **Tartufi Gay Odin 6.00**

## **Tagliata di frutta di stagione. 5,00**

## **Dolci senza glutine 6.00**

Secondo disponibilità.

# Elenco allergeni

**PESCE**

**MOLLUSCHI**

**LATTICINI**

**GLUTINE**

**FRUTTA A GUSCIO**

**CROSTACEI**

**ARACHIDI**

**ANIDRIDE SOLFOROSA**

**SOIA**

**SESAMO**

**PAPAVERO**

**SEDANO**

**SOLFITI**

**LUPINI**

**UOVA**



# Bevande

Naturale – Natia 2.50

Effervescente – Ferrarelle 2.50

Coca Cola 3.00

Coca Cola Zero 3.00

Fanta 3.00

Birra senza glutine 6.00

# COCKTAILS

Aperol Spritz 6.00

Americano 6.00

Moscow Mule 7.00

Margherita 7.00

Negroni 7.00

long Island 7.00

Mojito 8.00

and more...

# Birre artigianali alla spina

## Mastri birrai Umbri

### Senatore Cappelli

Blanche 0.30 / 6.00

Il frumento Senatore Cappelli, direttamente dai nostri campi al bicchiere.

Una birra dal colore giallo e velato, schiuma di grana fine, molto persistente. L'aroma di frumento, buccia di arancia, coriandolo note agrumate, speziate e floreali si caratterizza per le note erbacee e fruttate del luppolo. Il gusto è improntato verso la morbidezza dei cereali, corpo medio. Leggero, leggere note di miele, frutta estiva e spezie. Persistenza retro-olfattiva media.

### Sor Pompeo

Dubbel 0.30 / 6.00

Una birra dal colore ambrato ed intenso, la schiuma è consistente, con sfumature color nocciola. L'aroma è intenso, caratterizzato dalle note di malto torrefatto, di caffè e di cioccolata fondente. Il gusto è dominato da un intenso malto tostato con note di liquirizia, evidenziate da un amaro fresco e leggero.

### California West coast

Ipa 0.30 / 6.00

Un trionfo di luppoli americani, per una birra che difficilmente rimarrà per più di qualche secondo nel bicchiere.

Una birra dal colore dorato carico e velato, schiuma di grana fine, molto persistente. L'aroma è caratterizzato dalle note agrumate, erbacee e resinose del luppolo appena raccolto. Il gusto è improntato verso l'amaro del luppolo con leggere note di malto, una birra dal corpo medio-leggero ad elevata persistenza retro-olfattiva.

# Birre artigianali in bottiglia

## Mastri birrai Umbri

Quando i sapori del territorio umbro vengono uniti con attenzione e sapiente originalità, nasce una birra unica e ricercata. Malti speciali, frumenti e legumi accuratamente selezionati e una lavorazione artigianale.

### Cotta 50

Weiss 0.30 / 6.00 - 0.75 / 16.00

New York International

Beer Competition - Bronze Medal

Birra Speciale Bianca non filtrata e non pastorizzata, rifermentata in bottiglia, prodotta in Italia con il metodo dell'alta fermentazione. Prodotta con l'utilizzo di malto di frumento e luppoli selezionati. Dal colore giallo vivo e velato, si contraddistingue per una schiuma bianca, pannosa e molto persistente. All'olfatto si esprimono note di frutta gialla matura, banana e spezie. Il gusto delicato e morbido di frutta matura è accompagnato da note speziate del lievito e da una decisa frizzantezza.

### Golden monkey

Summer Ale 0.30 / 6.00 - 0.75 / 16.00

Questa Birra Speciale artigianale è una birra bionda non filtrata, artigianale, rifermentata in bottiglia, prodotta in Italia. E' una birra ad edizione limitata e ogni bottiglia è numerata. Di colore biondo e velato ha una schiuma persistente e compatta, si abbina con crudité, carni bianche, grigliate, deliziosa con pizza, focaccia e schiacciata.

### Cotta 37

Rossa di cicerchia 0.30 / 6.00 - 0.75 / 16.00

New York International

Beer Competition - Gold Medal

Birra Speciale Rossa non filtrata e non pastorizzata, rifermentata in bottiglia, prodotta in Italia con il metodo dell'alta fermentazione. L'impiego di materie prime ricercate come la cicerchia e malti tostati, caratterizzano il suo colore ramato intenso e naturalmente velato. Il suo aroma coinvolgente è dominato da note minerali e caramellate. Il corpo è rotondo, il gusto bilanciato. Si abbina con pizza, primi piatti, zuppe, carni bianche e formaggi a media stagionatura.



# Birre artigianali in bottiglia

## Mastri birrai Umbri

Quando i sapori del territorio umbro vengono uniti con attenzione e sapiente originalità, nasce una birra unica e ricercata. Malti speciali, frumenti e legumi accuratamente selezionati e una lavorazione artigianale.

### Cotta 21

Bionda di farro non filtrata 0.30 / 6.00 - 0.75 / 16.00

The International Beer

Challenge - 2nd Classified

Birra Speciale Bionda non filtrata e non pastorizzata, rifermentata in bottiglia, prodotta in Italia con il metodo dell'alta fermentazione. Di colore biondo e velato ha una schiuma persistente e compatta. L'aroma è ricco di sentori agrumati, note speziate e di frutta estiva. Il gusto delicato e morbido del farro è accompagnato dalle note erbacee del luppolo che i nostri Mastri Birrai hanno sapientemente selezionato per voi. Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente con formaggi freschi, pesce, crostacei.

### Cotta 68

Bionda doppio malto 0.30 / 6.00 - 0.75 / 16.00

La Birra Doppio Malto Bionda non filtrata dei Mastri Birrai Umbri è una birra di puro malto d'orzo che si ispira alla tradizione delle Strong Ale. L'aspetto visivo è caratterizzato dal colore giallo intenso, naturalmente velato, con riflessi color miele e dalla schiuma bianca e persistente. Si distinguono nettamente le note fresche ed erbacee dei luppoli aromatici. L'utilizzo dei malti speciali in questa ricetta ne conferiscono le note maltate e mielate. All'assaggio si ritrovano le note intense di malto d'orzo e caramello, bilanciate dall'amaro del luppolo e sentori di frutta matura dovuti ai lieviti da alta fermentazione impiegati. Il finale è persistente e complesso.

# Birre artigianali in bottiglia

## Mastri birrai Umbri

Quando i sapori del territorio umbro vengono uniti con attenzione e sapiente originalità, nasce una birra unica e ricercata. Malti speciali, frumenti e legumi accuratamente selezionati e una lavorazione artigianale.

### Cacao porter

0.75 / 16.00

La Cacao Porter dei Mastri Birrai Umbri è creata secondo la ricetta di questo famoso stile anglosassone. Viene prodotta con malti speciali tostati e torrefatti, lievito da alta fermentazione e le migliori fave di cacao. Il colore è mogano, con riflessi bruni, la schiuma color nocciola è fine e persistente. L'aroma è complesso, con note di cioccolato fondente, cacao e liquirizia. Il gusto è abboccato e dolce, caratterizzato dal cacao e dai malti torrefatti.

# Vini bianchi

**Falanghina IGT 20.00**

Villa Matilde  
Campania

**Greco di Tufo del Taburno 25.00**

Fattorie La Rivolta  
Campania

**Fiano del Taburno 25.00**

Fattorie La Rivolta  
Campania

**Fiano di Avellino 20.00**

Vinosia  
Campania

**Lighea (Zibibbo in purezza) 26.00**

Donnafugata  
Sicilia

**Moscato d' Asti DOCG 22.00**

Prunotto  
Piemonte

**Pecorino Valledoro 21.00**

Umani Ronchi  
Abruzzo

**Sauvignin 12.5° 22.00**

Kaltern  
Alto Adige

**Ribolla Gialla 13° 22.00**

Attems  
Friuli Venezia Giulia 13°

**Riesling Montiggl 30.00**

St. Michael Eppan  
Alto Adige

**Grechetto riserva 22.00**

Terre de la Cuatodia  
Umbria

# Vini rossi

**Taurasi Radici 50.00**

Masteoberardino

Campania

**Aglianico IGT 20.00**

Villa Matilde

Campania

**Aglianico del Taburno 25.00**

Fattorie La Rivolta

Campania

**Gragnano della penisola Sorrentina 22.00**

Cantine Astroni

Campania

**Dolcetto d'Alba DOCG 23.00**

Prunotto

Piemonte

**Chianti classico Peppoli 30.00**

Antinori

Toscana

**Amarone della Valpolicella 70.00**

Tedeschi

Veneto



# Vini rossi

## **Ripasso Campofiorin 25.00**

Cantine Masi

Veneto

## **Lagrein scuro 25.00**

St. Michael Eppan

Alto Adige

## **Sagrantino di Montefalco DOCG 30.00**

Terre de la Custodia

Umbria

## **Sagrantino superiore riserva 50.00**

Terre de la Custodia

Umbria

## **Morellino di Scansano 20.00**

Santa Maria

Toscana

## **Triskele' IGP 24.00**

Duca di Salaparuta

Sicilia

## **Negroamaro IGP 18.00**

Tormaresca Neprica

Puglia

# **Bollicine Champagne**

**Ruinart Brut AOC 90.00**

Maison Ruinart

Francia

# **Spumanti**

**Ca' del Bosco 60.00**

Prestige brut DOCG

Lombardia

**Franciacorta Alma brut 50.00**

Bellavista

Lombardia

**De Bernard cuvee prestige millesimato 20.00**

Cantine M. Beniamino

Veneto

# Vini da dessert

## **Passito di Sagrantino di Montefalco DOCG 7.00**

Terre de la Custodia 7.00

Umbria

## **Barolo Chinato 7.00**

Fontanafredda

Piemonte

## **Marsala fine rubino DOP 7.00**

Cantine Rubino

Sicilia

## **Ben Rye Passito di Pantelleria 7.00**

Donnafugata 7.00

Sicilia

# Napoli

80121 Napoli

Via San Pasquale a Chiaia, 51 - T. +39 081406914

[www.1000gourmet.it](http://www.1000gourmet.it) - [info@1000gourmet.it](mailto:info@1000gourmet.it)

# Venezia

30124 Venezia

Calle Specchieri, 475 - San Marco - T. +39 0413127069

[www.1000gourmet.it](http://www.1000gourmet.it) - [info@1000gourmet.it](mailto:info@1000gourmet.it)

# Follow us

  @1000gourmet