JAN
I PIATTI DELLA SALUTE E DELLA TRADIZIONE
MADE IN ITALY

PRIMA CHE ARRIVI LA PIZZA

Bruschette della casa o i nostri fritti...
(ideali da condividere mentre si aspetta la pizza)

Bruschetta Tradizionale
Pane bruscato, con olio EVO dei nostri olivi a crudo e pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP– 1,5 a persona

Bruschetta Jan
Pane bruscato, prosciutto crudo di Langhirano "18 mesi" DOP e mozzarella fusa – 1,9 a persona

Crocchè artigianale
Un cuore morbido di patate lesse saporite e mozzarella, e una crosticina croccante data dall'impanatura – 1,5

Fritto Capri
Con baccalà in pastella, filetti di sardine ripieni, polpettine di sardine, gamberetti in pastella e misto verdure in pastella – 4

Fritto mediterraneo
Con frittatina d'alghe, ripieno mignon, arancino bianco, mozzarellina impanata, stick di provola e panzerotti ripieni – 4

Fritto misto napoli
Con frittatina d'alghe, frittatina di pasta, arancino, crocchè mignon, stick di provola, panzerotti ripieni e polpettine di melanzane – 4

Fritto misto dell'orto
Con zucchine, peperoni, melanzane, broccoletti e cavolfiori pastellati e fritti – 4

...E le migliori Birre Artigianali dall'Italia e dal Belgio:
(tutte in bottiglie da 75 cl, ideali per un aperitivodiverso dal solito)

'Nabio (4,5% vol)
Birra bionda biologica, ispirata alle lager tedesche: fresca, dissetante. È perfetta per un aperitivo o un antipasto. Bottiglia da 75 cl – 12

Weisse (4,8% vol)
Birra bionda non filtrata, fresca e leggera, ideale per l'aperitivo e da accompagnare ai fritti. Bottiglia da 75 cl – 12

Shockwood (10% vol)
Birra dolce, alcolica, complessa e da contemplazione. Si accompagna gradevolmente a dolci e formaggi. Bottiglia da 75 cl – 12

Caulier 1842 (4,3% vol)
La tradizione belga per eccellenza. Qualità "ale", secca, schietta, dorata, ideale per i fritti. Bottiglia da 75 cl – 12

Caulier 28 (5% vol)
Dietetica! Gusto fruttato e retrogusto amaro, ideale per un finepasto disimpegnato. Bottiglia da 75 cl – 12

Caulier Blonde (5% vol)
Bionda aromatica, fresca e leggera. Senza zucchero, ideale per iniziare il pasto. Bottiglia da 75 cl – 12

Caulier Bruna (6,8% vol)
Birra scura, con retrogusto di cioccolato e caramello. Per palati davvero fini! Bottiglia da 75 cl – 12

PIZZE DELLA CASA

La Siciliana
Con salsa di pomodori pelati, fiordilatte locale e melanzane a tocchetti fritte — 5

L'Affumicata
Con salsa di pomodori pelati, fiordilatte locale, speck del Sud Tirol IGT e Provola campana fresca — 6

L'Audace
Per palati (e stomaci) forti, con salsa di pomodori pelati, fiordilatte locale, tonno sott'olio e cipolla fresca tagliata sottilmente — 5

L'Americana
Con salsa di pomodori pelati, fiordilatte locale, wurstel e patatine fritte — 5,5

La Cinque Formaggi
Con fiordilatte locale, crema ai quattro formaggi e gorgonzola — 6

La Margherita
Con salsa di pomodori pelati, fiordilatte locale, basilico fresco e un filo d'olio EVO dei nostri olivi a crudo — 4

La Marinara
Con salsa di pomodori pelati, acciughine salate, qualche capperino e origano — 3,5

La Bufalina
Con salsa di pomodori pelati, mozzarella di bufala campana DOP fresca di cagliata tagliata a fette e basilico fresco — 6

La Tipica
Con fiordilatte locale, broccoletti freschi e salsiccia campana fresca — 6,9

La Capricciosa
Con salsa di pomodori pelati, fiordilatte locale, carciofini sott'olio, funghi trifolati e prosciutto cotto — 5

La Contadina
Con salsa di pomodori pelati, fiordilatte locale, melanzane fresche infarinate e fritte a dadini, zucchine dell'orto e qualche peperone — 5

L'Autunnale
Con salsa di pomodori pelati, fiordilatte locale e porcini di Roccamonfina, prosciutto crudo di Langhirano "18 mesi" DOP e grana DOP ben stagionato — 7,5

L'Indiavolata
Con salsa di pomodori pelati, fiordilatte locale e salsiccia secca piccante — 4,5

La Quattro Stagioni
Con salsa di pomodori pelati, fiordilatte locale
e quattro spicchi con funghi trifolati,
prosciutto cotto, carciofini sott'olio e margherita — 4,5

L'Emiliana
Con salsa di pomodori pelati, fiordilatte locale,
prosciutto crudo di Langhirano "18 mesi" DOP, rucoletta fresca
e scaglie di grana DOP ben stagionato — 6,5

La Focaccia (ma quella vera!)
Con olio EVO dei nostri Ulivi, origano
e sale marino dolce siciliano — 3

La D.O.C.
Di Origine Campana ;-)
Con mozzarella di bufala campana DOP fresca di cagliata tagliata a fette e pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP (solo da settembre a febbraio).
La serviamo con un filo d'olio EVO dei nostri olivi a crudo
e una fogliolina di basilico fresco — 7

La Ripiena, con tutto quel che c'è
Ripieno con salsa di pomodori pelati, fiordilatte locale, prosciutto cotto, carciofini, funghi trifolati e Salsiccia piccante — 6

La Ripiena del Sud
Ripieno con fiordilatte locale, ricotta campana
e salsiccia secca e locale — 6

La Ripiena classica
Ripieno con fiordilatte locale, scarola fresca, acciughine salate,
uvetta, pinoli e capperi — 5,5

La scelta
Libera la tua fantasia e crea la pizza che preferisci!
— da 4,5 per 2 aggiunte a 9,5 per 6 aggiunte

Aggiunte fuori Menù — da 0,5 a 2

LA MIA IDEA DI RISTORAZIONE

Nel 1983 mi sono infilato la divisa da cuoco e, da allora, non me la sono più tolta. Da quel giorno molti aspetti sono cambiati, ma la filosofia che accompagna ogni mio piatto è rimasta la stessa: penso che le cose semplici siano anche le più buone.
E quando si pensa ciò, non si può scendere a compromessi: la materia prima deve essere eccezionale.

Per questo troverai in ogni mio piatto solo Olio Extravergine d'Oliva (EVO) proveniente dai nostri Olivi, circa 300 piante, che spremiamo a freddo nel pieno rispetto dell'ambiente e del nostro territorio.
Per questo il sale che trovi in tavola non è un sale comune: è un primo Sale Siciliano presidio SlowFood, che ha la particolarità di essere dolcissimo e delicato.

Per questo la salsa di pomodoro che usiamo per la pizza è fatta con i pelati (e non con la passata!) che prendiamo da un piccolo produttore locale e per questo la Mozzarella di Bufala Campana DOP è quella della cagliata della notte precedente, freschissima e lavorata a mano.

Insomma, qui all'Osteria Jan cerchiamo di dare sempre e comunque il meglio, rispettando la tradizione Casertana e la bontà dei nostri prodotti.
Buon appetito!

CONTORNI

Patatine fritte – 3
Insalata verde – 2,5
Insalata mista – 3

ANTIPASTI

Tagliere di Salumi e Formaggi italiani
Prosciutto crudo "18 mesi" di Langhirano DOP,
speck del Sud Tirol IGT, pancetta coppata,
capicollo emiliani, salame e salsiccia secca "do cafon"
e pecorino sardo ben stagionato.
Accompagnato da verdurine miste
e servito sul classico tagliere di legno – 7,5

Tagliere misto dell'Osteria Jan
Prosciutto crudo "18 mesi" di Langhirano DOP,
speck del sud tirol IGT, bruschetta agliata con pomorodini freschi, un filo di olio EVO dei nostri ulivi a crudo e un assaggio di provola affumicata, servito sul tagliere di legno – 6,5

Il tagliere di formaggi misti
Con pecorino del matese, grana padano DOP, pecorino sardo
e i restanti a seconda della disponibilità — 7

Caldo e freddo, dal Mare
Il freddo: con polpo all'insalata, seppioline, acciughe in agrodolce, crudo di salmone con ricotta e frutti di mare aperti.
E il caldo: con frittelline d'alghe (quando le troviamo!)
gamberetto pastellato e fritto e una dadolata
di merluzzo croccante – 10

Il matrimonio tra quello del Nord e quella del Sud
Mozzarella DOP freschissima (dalla cagliata della notte precedente) e prosciutto crudo "18 mesi"
di Langhirano DOP – 7

Calice di vino consigliato in abbinamento -
Fiano di Avellino DOCG – 2,5

Un po' dal Mare, e un po' dai Monti
Prosciutto crudo "18 mesi" di Langhirano DOP, capicollo emiliano, pecorino sardo ben stagionato, polpo all'insalata e una fettina di limone – 6,5

Tutti i prezzi, salvo quando diversamente indicato, sono da considerarsi in euro (€)

PRIMI PIATTI TIPICI

Linguina 'A sbajiat
Come dagli errori nascono amori: delle linguine di Gragnano IGP sbollentate in acqua e mantecate con gamberetti scottati, provola affumicata, zucchine tagliate a rondelle e qualche pomodorino per un po' di colore e acidità — 8

Scialatielli al ragù di Cinghiale
Con scialatielli di pasta fresca, fatta in casa, mantecati in un ragù casereccio di cinghiale brasato con il principe dei vini rossi autoctoni campani: l'Aglianico Doc – 6,5

Pettola e fagioli Casertana
Pettola o "lagana" come viene chiamata in zona, è un'antichissima ricetta del casertano.
È una pasta lunga fresca, fatta in casa, mantecata in un soffritto di aglio, olio e peperoncino e una manciata di fagioli profumatissimi. Servita con un filo d'olio d'oliva EVO a crudo dei nostri ulivi – 5,5

Il mio pane cotto
Con una dadolata grossolana del pane del giorno prima, fagioli e broccoletti freschi all'aglio, olio, peperoncino. Lo serviamo con un filo d'olio d'oliva EVO a crudo dei nostri ulivi – 5

Gnocchi alla Sorrentina
La classica ricetta Sorrentina, con sugo di pomodoro, spezzatino di carne e basilico. Per concludere alcune fette di mozzarella fuse sul fornello e una foglia di basilico fresco – 6,5

Strascinati con Speck IGT e Noci di Sorrento DOP
Con strascinati freschi, saltati con un trito finissimo di scalogno fresco, speck del sud tirol IGT, una manciata di noci di sorrento DOP e un goccio di crema di latte per amalgamare sapori e odori — 7

Calice di vino consigliato - Aglianico DOC dell'Irpinia – 2,5

Spaghettino *con Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP e Olio EVO dei nostri Olivi a crudo — 7*

Cortecce di pasta fresca *con porcini di Roccamonfina, rucola e grana ben stagionato — 6,5*

PRIMI PIATTI DI PESCE

Scialatielli Vongole e Porcini
I nostri scialatielli freschi in un divertente gioco di consistenze: con porcini di Roccamonfina al sapore di vongole e vongole di Pozzuoli al profumo di porcini – 7,9

Linguine "AOPPP" al Baccalà
Le classiche linguine di Gragnano IGP aglio, olio, peperoncino e prezzemolo arricchite da qualche pomodorino e pezzi di baccalà – 7

I Paccheri del nostro Golfo
Il piatto più ricco del menù. La classica base aglio, olio e peperoncino con qualche pomodoro datterino amalgamato con cozze, vongole, tartufi di mare, gamberetti sgusciati e il re del mare: lo scampo – 9

Calice di vino consigliato - greco IGT – 2,5

Spaghetti con Vongole di Pozzuoli – *7*

SECONDI PIATTI DI CARNE

Cotte sulla griglia a pietra lavica

Le nostre Entrecote, circa 300 gr.

Entrecote Argentina
Controfiletto di manzo adulto proveniente dalle pampas argentine – 15

Entrecote Chianina, Italia
Controfiletto di manzo adulto con buona frollatura, si scioglie in bocca – 15

Entrecote Black Angus, *America – 18*

Tagliata mista Internazionale
Una selezione delle nostre migliori Entrecote: Argentina, Black Angus e Chianina — 15

Scottona arrosto, circa 400 gr.
Costata di scottona mantovana senz'osso – 13

Filetto di Scottona, circa 300 gr
Morbidissimo taglio nobile di scottona mantovana scottato su pietra lavica, grado di cottura su richiesta – 13

Grigliatona di carne, circa 350gr.
Con una costoletta di maialino nazionale, una salsiccia locale fresca, e filetto di scottona mantovana– 12,5

In abbinamento ai secondi di carne consigliamo Opera, Sangiovese D.O.C. di Montecucco (Toscana) — 3

SECONDI DI PESCE

Solo dal congelato a bordo per preservare la freschezza tutta alta qualità

Il fritto di Umberto
Gamberi e calamari, infarinati fritti in olio bollente. Croccante, semplice, buona – 12

Grigliatona di Pesce
Quando il mare incontra la semplicità: con due gamberoni di pezzatura grande, un trancio di pesce spada e una Seppia grigliata su pietra lavica. Servita con un filo di olio extravergine dei nostri olivi a crudo e il sale marino siciliano dolce, un presidio slow food che tutto il mondo ci invidia – 12,5

Calice di vino consigliato - un imperdibile greco di Tufo DOCG – 2,5

Baccalà fritto
Il nostro baccalà, dissalato dopo cinque notti in acqua, tagliato a tranci, infarinato e fritto in olio bollente - 9

Zuppa rossa del Re
Tutto il profumo e il sapore della zuppa rossa di mare: con cozze, vongole, tartufi di mare, polipetti, gamberi e sua maestà lo scampo che regna sul piatto.
È accompagnata con una dadolata di pane del giorno prima fritto e niente limone, perchè non ci piace – 10,5

Bevande

Acqua Frizzante Lete/Ferrarelle — 2
Acqua Naturale Prata/Plose — 2
Vino Merlot Rosso 1 litro alla Spina — 7
Vino Merlot ½ Litro alla Spina — 3,5
Vino Merlot 1/3 Litro alla Spina — 2,5
Vino Montelvini Bianco 1 litro alla Spina — 7
Vino Montelvini Bianco ½ Litro alla Spina — 3,5
Vino Montelvini Bianco 1/3 Litro alla Spina — 2,5
Warsteiner Bionda alla Spina 0,50 litro — 4,00
Warsteiner Bionda alla Spina 0,30 litro — 3,00
Corsendonk Rossa alla Spina 0,30 litro — 4
Corsendonk Rossa alla Spina 0,50 litro — 6
Coca Piccola alla Spina — 2,5
Coca Media alla Spina — 3
Coca Lattina 33 cl — 2
Coca Zero/ Light 33 cl — 2
Fanta Lattina 33 cl — 2
The al Limone/Pesca 33 cl — 2

Coperto — 1,50

Osteria Jan
via G.Diana, 15 - 81050 Pastorano (Ce)

info@osteriajan.com
+39 0823879791
www.osteriajan.com