

**BOOMERANG**

*passioni e tradizioni dal 1990*



*Il nostra*  
**Menù**

# ANTIPASTI

*e fritti*

## TERRA

### **Fritto misto all'italiana**

*Crocchè, pane in carrozza, patatine*

**3€**

a porzione

### **Polpette al sugo in tegamino**

*5 pezzi*

**3€**

### **Antipasto Italia**

*Salame napoli, capocollo, mortadella,  
prosciutto crudo*

**7€**

### **Tagliere Boomerang**

*Misto di salumi con contorni vari di stagione*

**12€**

a porzione

### **Prosciutto crudo e boccone**

**7€**

## MARE

### **Antipasto di mare**

*Misto di pesce fresco a seconda  
del pescato del giorno*

**18€**

### **Insalata di mare**

**15€**

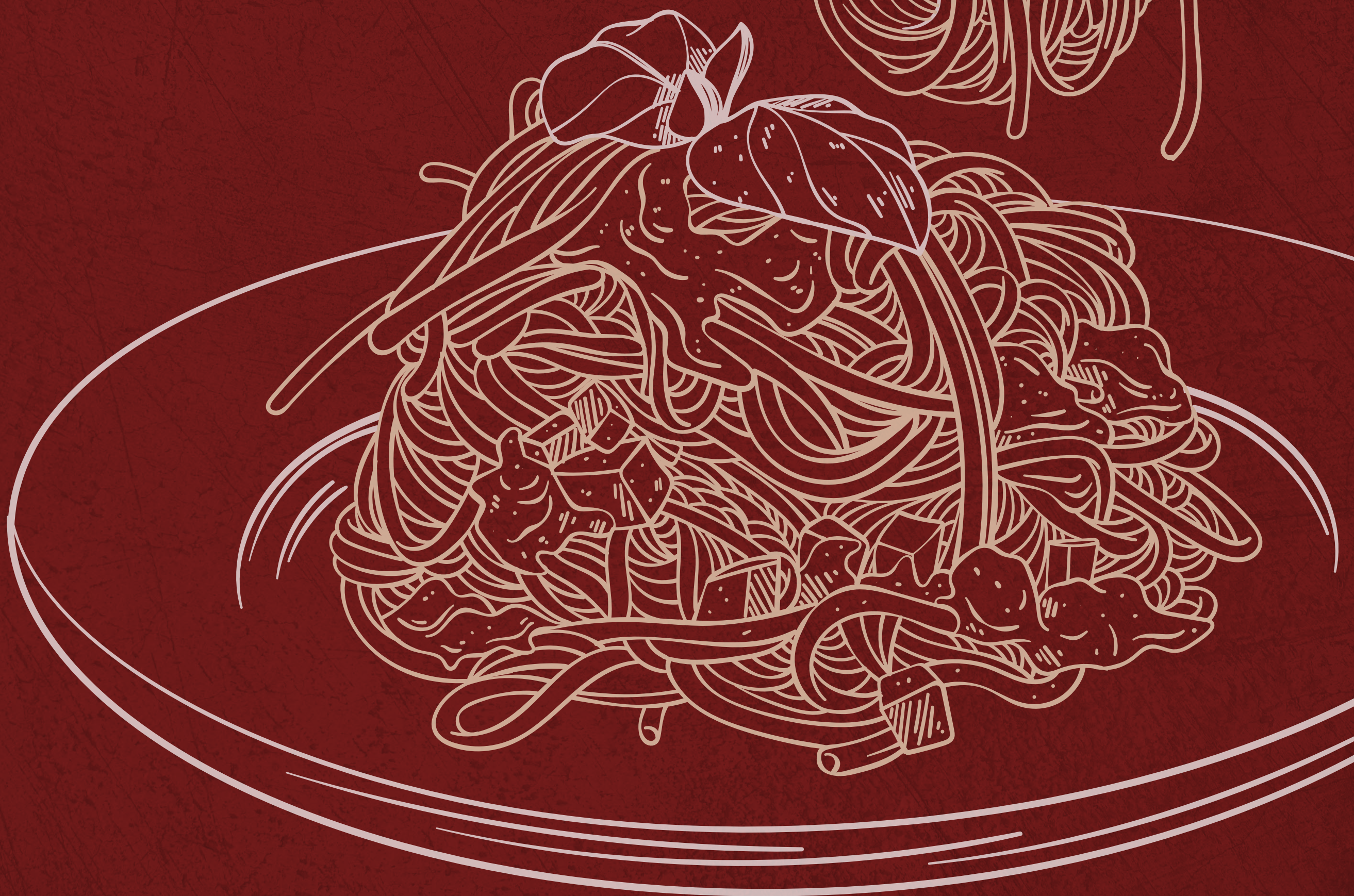
*\*Disponibile il senza glutine*

**Coperto 1.5€**

*I nostri*  
**Primi**

*“La vita è  
una combinazione  
di pasta e magia.”*

*ASSAGGIA!*



# I PRIMI

*piatti*

## **TERRA**

**Pacchero sbagliato** **10€**

*Pomodorino giallo, pomodorino corbarino, fonduta di formaggio e tarallo napoletano sbriciolato*

**Corteccia alla “vecchia maniera”** **8€**

*Porcini, patate e provola*

**Spaghettone alla nerano** **10€**

*Zucchine fritte, provolone del Monaco e menta*

**Pappardelle** **8€**

*ai funghi porcini*

**Gnocchi alla sorrentina** **7€**

*Passata di pomodoro, mozzarella e basilico*

## **MARE**

**Scialatiello ai frutti di mare** **10€**

*Pomodorino corbarino, cozze e vongole*

**Pacchero con pescato del giorno** **15€**

*Pesce fresco a seconda del pescato del giorno*

**Linguine all’astice** **€/ al peso**

**Tagliolini** **13€**

*Gamberi e limone*

**Spaghetti** **12€**

*alle vongole*

# *La nostra* **Braceria**



## **Taglio di Limousine francese**

*La qualità della carne di razza Limousine è molto buona, molto tenera e dall'aroma molto invitante.*

*Con questo tipo di carne è consigliata una cottura al sangue o media in quanto, essendo una carne magra, non necessita di lunghi tempi di cottura.*

## **Manzo di Kobe Wagyu**

*La consistenza di questo tipo di carne è tenerissima mentre il sapore è molto dolce, quasi burroso, con un retrogusto morbido.*

*È consigliata una cottura a fuoco vivo o in una padella di ghisa; per preservare tutto il sapore e le proprietà del prodotto, va mangiata al sangue.*



# *La nostra* **Braceria**

## **Manzetta prussiana**



*La Manzetta Prussiana è una carne tenerissima, con un gusto raffinato, il cui sapore ha delle note dolci, dovute all'integrazione, nell'alimentazione dell'animale, della barbabietola da zucchero.*

*Si consiglia di cuocerla lentamente alla brace o alla griglia, per permettere al grasso di riscaldarsi e insaporire la carne circostante.*

## **Rubia Gallega**

*Il sapore della carne di Rubia Gallega è spesso descritto come ricco, intenso e leggermente dolce. È anche nota per la sua succosità dovuta dalla marezzatura, che si scioglie durante la cottura, rendendo la carne tenera e succosa.*

*Si consiglia una cottura alla griglia, 5 minuti per lato a fuoco alto.*



# BRACERIA

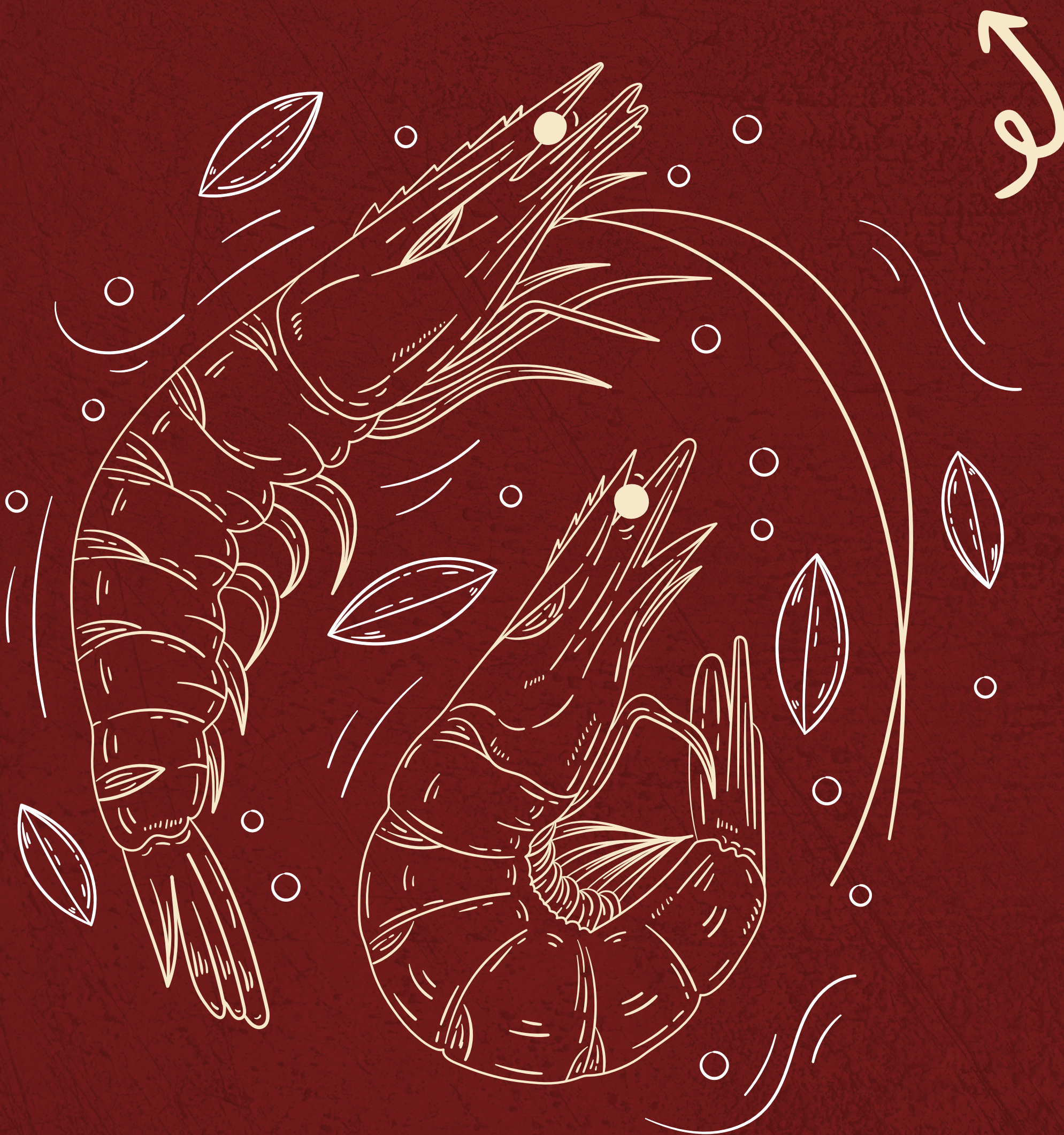
*Boomerang*

<b>Hamburger</b> <i>di nostra produzione</i>	<b>10€</b>
<b>Misto di carne</b> <i>alla brace</i>	<b>13€</b>
<b>Tagliata di Black Angus</b> <i>Rucola, scaglie di grana ed aceto balsamico</i>	<b>18€</b>
<b>Entrêcote di Black Angus</b> <i>alla brace</i>	<b>4€ / all'etto</b>
<b>Taglio di Limousine francese</b>	<b>45€ al kg</b>
<b>Scottona</b>	<b>50€ al kg</b>
<b>Manzetta prussiana</b>	<b>60€ al kg</b>
<b>Sashi finlandese</b>	<b>60€ al kg</b>
<b>Rubia Gallega</b>	<b>65€ al kg</b>
<b>Manzo di Kobe Wagyu</b>	<b>300€ al kg</b>

# *I nostri* **Secondi**

*Nel cuore dei nostri piatti  
si trova la tradizione, un legame  
profondo con le radici gastronomiche.*

**PESCATO FRESCO!**





# I SECONDI

*piatti*

## **TERRA**

### **Filetto**

*al pepe verde /  
ai porcini*

**13€**

### **Scaloppina**

*ai porcini*

**13€**

### **Scaloppina**

*al limone /  
al vino bianco*

**12€**

### **Cotoletta**

*con patatine o contorno a scelta*

**7€**

## **MARE**

### **Grigliata di pesce**

*Gamberoni, seppie, orata*

**15€**

### **Fritturina**

*di gamberi e calamari*

**12€**

### **Fritturina**

*di calamari*

**12€**

### **Stoccafisso**

*alla Recanati /  
all'insalata*

**13€**

## **CONTORNI 3€ a porzione**

Insalata verde, insalata mista, patatine fritte  
patate al forno, verdure grigliate

# *Le nostre* **Pizze**

*“Ogni pizza è un'opera d'arte culinaria, un equilibrio perfetto tra sapore, consistenza e creatività.”*

**Tutte le pizze sono disponibili anche senza glutine**  
**Disponibile mozzarella senza lattosio**

**SCEGLI LA TUA!**



# LE PIZZE

*classiche*

## **Margherita**

**4.5€**

*Mozzarella, pomodoro, basilico e olio evo*

## **Marinara**

**4€**

*Pomodoro, olio all'aglio e origano*

## **Napoletana**

**4€**

*Pomodoro, olio all'aglio, origano e acciughe*

## **Diavola**

**6€**

*Pomodoro, salame piccante e mozzarella*

## **Capricciosa**

**7€**

*Pomodoro, funghi champignon, salsiccia, prosciutto cotto e mozzarella*

## **Siciliana**

**6€**

*Pomodoro, melanzane a funghetto, salsiccia, scaglie di grana e mozzarella*

## **Broccoli e salsiccia**

**6€**

*Broccoli, salsiccia e mozzarella*

## **Duchessa**

**6€**

*Purè di patate, pancetta e mozzarella*

## **Dama bianca**

**6€**

*Prosciutto cotto, mais, panna e mozzarella*

## **Ortolana**

**6€**

*Verdure fritte miste e mozzarella*

## **Würstel e patatine**

**6€**

## **Salsiccia e patatine**

**6€**

# LE PIZZE

*speciali*

## **Mariuccia**

*Ruola, pomodorini, prosciutto crudo, scaglie di grana e mozzarella*

**6€**

## **Paesana**

*Melanzane arrostate, prosciutto crudo, mozzarella a fette e scaglie di grana*

**8€**

## **Bronte**

*Mortadella, pistacchio di Bronte, granella di pistacchio e mozzarella*

**8€**

## **Montagna**

*Salsiccia, pomodorino giallo, funghi porcini e mozzarella*

**8€**

## **Ariccìa**

*Porchetta d'Ariccìa, scarola fresca condita e mozzarella*

**8€**

## **Inverno**

*Crema di noci, salsiccia, funghi porcini, scaglie di grana e mozzarella*

**7€**

## **Sportiva**

*Bresaola, ruola, limone a rondelle, scaglie di grana e mozzarella*

**8€**

## **Scarpariello**

*Pomodorini datterini, scaglie di grana, mozzarella e basilico*

**8€**

# LE PIZZE

*al metro*

## **Margherita**

*Mozzarella, pomodoro, basilico e olio evo*

**12€**

## **Misto**

*Gusti a scelta*

**15€**

## **1/2 Margherita ed un gusto misto a scelta**

**13€**

## **Panuzzo**

*Gusti a scelta*

**15€**

## **Saltimbocca**

*Gusti a scelta*

**7€**

**SAPORE AUTENTICO!**



*I nostri*  
**Fine pasto**

*I dolci a fine pasto sono come una  
sinfonia di dolcezza che completa il pasto  
con eleganza e gusto.*

**IRRESISTIBILE!**



# FRUTTA

*e dolce*

**Frutta di stagione**

**3€**

a porzione

**Dolce del giorno**

**4€**

## BIBITE

**Acqua**

**1.5€**

**Coca - cola 33 cl / 1,5L**

**2 / 3€**

**Coca - cola zero 33 cl**

**2.5€**

**Heineken 33 cl / 66cl**

**2.5 / 4€**

**Peroni 33 cl / 66cl**

**2 / 3.5€**

**Birra Artigianale**

**10€**

**Vino locale**

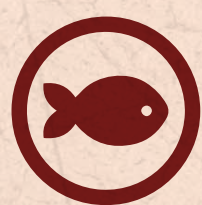
**4€**

**Vino in bottiglia**

**10€**

*\*prezzo variabile a seconda della scelta*

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA  
NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI  
CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



ARACHIDI



FRUTTA A  
GUSCIO



CROSTACEI



SENAPE



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE  
SOLFOROSA  
E SOLFITI



SEDANO



SOIA



SESAMO



GLUTINE

**Coperto 1.5€**

# BOOMERANG

*passioni e tradizioni dal 1990*



*Buon*  
**Appetito!**

Siamo aperti tutti i giorni a pranzo e a cena

10:00 - 15:00 / 18:00 - 00:00

*\*Giorno di chiusura variabile*

Via Tramontana 6, Pagani (SA)

334 7070070

081 5154254

