

ibrido

Il gusto ha due lati, noi li serviamo entrambi!





Ibrido nasce dall'incontro tra **tradizione** e **creatività**.  
Un luogo dove i sapori autentici della cucina italiana si fondono con idee nuove, tecniche moderne e ingredienti selezionati con cura.

La nostra cucina è un equilibrio tra passato e presente, piatti che raccontano storie familiari nel rispetto della **stagionalità** e della **qualità**.

Accanto alla cucina tradizionale proponiamo il nostro concept **FIT**, pensato per chi segue piani nutrizionali o ha bisogno di pasti equilibrati.

Due mondi, la cucina FIT e quella più golosa e tradizionale, la **FAT**. Benvenuti da Ibrido, dove ogni piatto è un incontro tra mondi diversi!

# Menù

fit

12 euro

Piatto unico  
(proteina, carboidrati,  
fibre)  
pane  
acqua  
coperto  
caffè

fat

16 euro

Primo  
secondo  
contorno  
pane  
acqua  
coperto  
caffè

\* Pagamento anche con i buoni pasto

# Antipasti

**La gennarese (4-5).....9€**

caprese con bufala D.O.P e pomodori piccadilly servita su fresella sponzata con olio evo e pesto di basilico di nostra produzione

**Tagliere salumi e formaggi (5).....12€**

selezione di prodotti tipici del territorio

**Mulignana a' pullastriello (4-5 -14).....8€**

doppia frittura, doppia goduria!

melanzane, prosciutto cotto, fior di latte.

Ne rispettiamo tutti i passaggi, come da tradizione tramandata

# Focacce

solo a pranzo

**Focaccia ibrido (5).....9€**

petto di pollo marinato una notte in yogurt greco e spezie selezionate, insalata, pomodoro

**Focaccia “mala lingua”(10) .....8€**

fette sottili di lingua fredda di vitello cotta lentamente nel suo brodo con odori e verdure selezionate, salsina al limone e menta, olio evo

**Focaccia caprese (5).....8€**

un classico intramontabile! fior di latte e pomodori maturi, origano, sale, olio evo



# Primi

O' scarparo (5).....8€



antica ricetta con pomodori di collina che incontrano il pecorino sannita dando un sapore intenso e cremoso

Nerano fit (5).....7€



con ibrido non esistono rinunce,  
soprattutto quando si tratta di gusto!

La nostra nerano fit è da provare per credere:

zucchine striate essiccate, crema di zucchine e provolone del monaco



06.04.2026 (4-5).....10€

raviolone ripieno di ricotta e provola, salsa ai datterini gialli emulsionanti a freddo con menta, basilico, olio evo e gocce di limone, pomodorini semidry

Cicatiello della tradizione (4-5).....9€

pasta fatta in casa come una volta, ragù che pippia diverse ore, pezzi di corazza che si sciolgono in bocca, caciocavallo grattugiato a finire



# Secondi

Rüti (4-5-14).....9€

cordon bleu artigianale di nostra produzione.  
Fettine di lonza, ripieno di prosciutto cotto brace e formaggio filante,  
impanatura croccante

Ogne mulignana può addiventà scarpone(4).....8€ 

melanzana a scarpone, pomodorini, olive nere, capperi,  
prezzemolo e aglio. Tanta tradizione tramandata e rispettata!



Pollo in campo (5).....9€ 

sovracoscia di pollo ruspante disossata e piastrata al punto giusto,  
servita con burro alle erbe aromatiche di nostra produzione

Tagliata di manzo.....15€

tagliata di vitello servita al sangue con rucola, scaglie di parmigiano  
e pomodorini

Testa di crapa (5).....8€ 

rapa rossa in carpaccio, caprino fresco, menta e limone





# Panini

solo a cena

Zio Tony (5-12).....12€

Bun don Paolino, hamburger di salsiccia rossa di Castelpoto, provola piastrata, salsa barbecue e insalata

Piccola Regi (12-14).....12€

Bun don Paolino, mortadella artigianale piastrata, maionese pepe e limone, lattuga

Ilariella (5-14-4).....12€

Bun don Paolino, provola impanata e fritta, patata novella crispy, panna acida alle erbe

**Tutti i panini vengono serviti con patate dippers**

## Contorni

Verdure di stagione.....3€

Insalata mista.....3€

## Dolci

Tiramisù della casa (4- 5 -14).....5€

Coppetta di fragole fresche  
e sorbetto al limone.....5€

Zeppolina della pasticceria Russo 1973  
con crema allo Strega (4-5-14).....3€



# Carta dei vini

## **Bianchi**

Chiusa Fosso degli Angeli..... 20€  
(Fiano)

Morgia Fosso degli Angeli..... 20€  
(Greco)

Calice..... 3,50€

## **Rossi**

Scompiglio.....20€  
(Barbera)

Calice..... 3,50€

## **Spumante**

Falanghina Gaudium.....18€  
(consorzio Sale Della Terra)

Calice..... 3,50€

# Fornitori

**macelleria Tedino Carmine di Campoli del Taburno**

**azienda agricola Tedino di Castelpoto**

**azienda agricola i Casari del Taburno**

**caseificio Ponticorvo**

**focaccia don Paolino**

**pasta fresca artigianale del pastificio  
la Casareccia di Benevento**

**l'Orto dei Longobardi di Benevento**

# Tabella allergeni

Tabella Allergeni Principali – Reg. UE 1169/2011

N	ALLERGENE
1	Arachidi
2	Crostacei (gamberi, scampi, granchi, aragoste, ecc.)
3	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia)
4	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
5	Latte (incluso lattosio)
6	Lupini
7	Molluschi (vongole, cozze, ostriche, totani, ecc.)
8	Senape
9	Pesce
10	Sedano
11	Semi di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/l)
13	Soia
14	Uova

**N.B. Il numero in parentesi accanto al piatto indica l'allergene presente. Consultare questa tabella per l'identificazione.**

# Sicurezza e salute

## Sicurezza e Salute nel ristorante

Come previsto dalla Normativa n°1169/2011 segnaliamo che nei cibi del nostro Bistrot potrebbero essere presenti i seguenti allergeni:

- 1 Arachidi
- 2 Crostacei
- 3 Frutta a guscio
- 4 Cereali contenenti glutine
- 5 Latte
- 6 Lupini
- 7 Molluschi
- 8 Senape
- 9 Pesce
- 10 Sedano
- 11 Semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Soia
- 14 Uova

**Invitiamo i consumatori allergici o intolleranti ad uno o più di questi prodotti di informare il personale in servizio e a consultare il «Registro Segnalazione Allergeni» a disposizione sul Menù, dove sono riportati gli allergeni presenti come ingrediente nei singoli piatti.**

**GRAZIE.**

ibrido