

### **La Pescheria / The Fish Market**

Crudo di Gambero Rosso di Mazara e Scampi Porcupine / <i>Mazara Raw Red Prawns and Scampi Porcupine</i>	€ 6,00 pz.
Tartare di Tonno con Cous Cous aromatizzato alle Verdure e Burrata <i>Tuna Tartare with Cous Cous flavored with Vegetables and Burrata</i>	€ 16,00
Carpaccio di Baccalà, Zest di Limone, Polvere al Pomodoro e Olive Nere <i>Cod carpaccio, Lemon Zest, Tomato Powder and Black Olives</i>	€ 14,00
Acciughe del Cantabrico, Burro Francese e Crostini all'Olio d'Oлива <i>Cantabrian Anchovies, French Butter and Olive Oil Croutons</i>	€ 14,00
Capasanta scottata, Gel ai Fichi, Funghi e Salsa ai Porcini <i>Seared Scallop, Fig Gel and Mushrooms and Porcini Sauce</i>	€ 12,00
Flan di Triglia ripieno di Pane Aromatizzato, Fior di Latte, Salsa al Datterino e Olive Nere <i>Mullet Flan filled with Flavored Bread, Fior di Latte, Datterini Sauce and Black Olives</i>	€ 14,00
Polpo scottato, Salsa ai Fagioli Cannellini, Dadolata di Patate e Maionese al Polpo <i>Seared Octopus, Cannellini Bean Sauce, Diced Potatoes and Octopus Mayonnaise</i>	€ 10,00

### **La Salumeria / The Butchery**

Degustazione di Salumi e Formaggi / <i>Tasting of Cheese and House Cured Meats</i>	€ 16,00
Degustazione di Jamon Iberico, Chorizo, Speck d'Anatra e Manchego Ris. <i>Tasting of Jamon Iberico, Chorizo, Duck Speck and Manchego Reserve</i>	€ 24,00
Degustazione di Cebo de Campo Iberico (90 Gr.) / <i>Tasting Iberico Cebo de Campo (90 Gr.)</i>	€ 20,00
Tartare di Manzo, Salsa di Provolone, Chips di Porcini e Nocciole <i>Beef Tartare, Provolone Sauce, Porcini and Hazelnuts Chips</i>	€ 14,00
Soufflé Cuore Caldo, Mortadella e Provolone del Monaco <i>Soufflé with Warm Heart, Mortadella and Provolone del Monaco</i>	€ 14,00
Bruschette miste / <i>Mixed bruschette</i>	€ 4,00
Trilogia di Bun con Mini Hamburger e Contorni di Stagione <i>Buns Trilogy with Mini Beef Burgers and Seasonal Side Dishes</i>	€ 12,00
Carciofo alla brace ripieno su Fonduta di Caciocavallo Podolico <i>Stuffed grilled Artichoke on Caciocavallo Podolico Fondue</i>	€ 9,00

### **Le Fondute / The Fondues: € 16,00**

Fonduta con selezione di formaggi	Traditional fondue with selection of cheese
Fonduta con selezione di formaggi e salsiccia piccante	Fondue with cheese selection and spicy sausage
Fonduta con selezione di formaggi e misticanza di funghi	Fondue with selection of cheeses and mix mushrooms

### **I Primi Piatti / The First Course**

Elica Gigante "Gerardo di Nola" alla Genovese di Coniglio e Nocciole Tostate <i>"Gerardo di Nola" Giant Helix with Genoese Rabbit and Toasted Hazelnuts</i>	€ 14,00
Candela spezzata "Gerardo di Nola" al Ragù di Cinghiale e Salsa Pecorino <i>"Gerardo di Nola" Broken Candle with Wild Boar Ragout and Pecorino sauce</i>	€ 14,00
Tubettone "Gerardo di Nola" con Fagioli Cannellini in due consistenze e Minestra di Mare <i>"Gerardo di Nola" Tubettone with Cannellini Beans in two consistencies and Seafood Soup</i>	€ 15,00
Tubettone con Salsa ai Piselli, Astice al Vapore, Cannolicchi e Polvere di Limone Nero <i>Tubettone with Pea Sauce, Steamed Lobster, Razor Clams and Black Lemon Powder</i>	€ 15,00
Risotto con Salsa al Carciofo, Speck di Anatra Blu Erborinato e Crumble alle Olive Nere <i>Risotto with Artichoke Sauce, Blue Blue Duck Speck and Black Olive Crumble</i>	€ 14,00
Linguina "Gerardo di Nola", Ricci di Mare, Spuma al Finocchietto e Tartare di Pesce <i>"Gerardo di Nola" Linguine, Sea Urchins, Fennel Spuma and Fish Tartare</i>	€ 18,00

### **La Macelleria alla Brace / Grilled Butcher**

Filetto di Scottona alla Brace / <i>Grilled Heifer Fillet</i>	€ 26,00
Tagliata di Manzetta Prussiana e Salsa Demi Glace / <i>Cut of Prussian Heifer and Demi Glace Sauce</i>	€ 24,00
Entrecote di Manzetta Prussiana (60 gg. di frollatura) <i>Entrecote of Prussian Heifer (60 days of maturation)</i>	€ 24,00
Costata di Manzetta Prussiana (60 gg. di frollatura) / <i>Rib of Prussian beef (60 days of maturation)</i>	€ 45,00/Kg.
T-Bone di Scottona (60 gg. di frollatura / 60 days of maturation)	€ 45,00/Kg.
Tomahawk (60 gg. di frollatura / 60 days of maturation)	€ 45,00/Kg.
Hamburger di Chianina con Sformatino di Melanzane in Bianco <i>Chianina Burger with White Aubergine Flan</i>	€ 13,00

### **La Macelleria Cucinata / The Cooked Butchery**

Filetto di Scottona alla Wellington/ <i>Scottona Fillet Wellington style</i>	€ 25,00
Rolls di Filetto di Maialino CBT, Sedano Rapa e Asparagi al Lardo <i>Rolls of Pork Fillet CBT, Celeriac and Asparagus with Lard</i>	€ 18,00
Stinco di Maiale al Forno con Patate Parisienne alla Paprika <i>Oven-Roasted Pork Hock with Parisienne Potatoes with Paprika</i>	€ 17,00
Polletto in Crosta di Panko ripieno ai Friarielli, Provola e Salsa Ceaser <i>Chicken in Panko Crust stuffed with Friarielli, Provola and Ceaser Sauce</i>	€ 16,00

### **La Pescheria / The Fish Market**

Trancio di Pesce del giorno con Salsa Parmentier e Funghi Chiodini <i>Slice of Fish of the day with Parmentier Sauce and Chiodini Mushrooms</i>	€ 18,00
Tataki di Tonno in Crosta di Sesamo Nero, Salsa al Fior di Latte e Salsa alla Puttanesca <i>Tuna Tataki in Black Sesame Crust, Fior di Latte Sauce and Puttanesca Sauce</i>	€ 18,00
Baccalà in Tempura Panko con Salsa di Broccoli e Spuma alla Provola <i>Cod in Tempura Panko with Broccoli Sauce and Provola Mousse</i>	€ 16,00
Baccalà alla Brace con Salsa al Pomodorino Datterino e Terra di Olive Nere <i>Grilled Cod with Datterino Tomato Sauce and Land of Black Olives</i>	€ 16,00

### **Bollicine al Calice / (Bubbles Tasting)**

Trento Doc Millesimato Altanesi	€ 7,00
Pinot Bianco Spumante Kettmeier	€ 5,00

### **Degustazione al Calice / (Chalice Tasting)**

#### **Vini Bianchi (White Wines)**

Bordeaux Sauvignon Monopole
Riesling Trocken Basserman
Greco il Vino e La Luna
Falanghina Masseria Frattasi
Pecorino Montupoli
Edy Keber Collio
Chardonnay St. Pauli
Gewürztraminer Erste Neuer

€ 6,00	Côtes du Rhône "St. Esprit" '21
€ 6,50	Bordeaux Monopole '21
€ 5,00	Bolgheri Donne di Fittipaldi '21
€ 5,00	Nero d'Avola il Manto '21
€ 4,00	Benozzo Umbro Sartori '16
€ 6,00	Cabernet Sauvignon San Simone '21
€ 5,00	Nero d'Avola Il Manto '21
€ 5,50	Primitivo di Manduria Pepe Nero
	Barbera Monserrato del Sannio '20
	Solopaca Classico Origini '18
	Aglianico e Primitivo '20

#### **Vini Rossi (Red Wines)**

€ 8,00
€ 6,50
€ 6,50
€ 4,50
€ 5,50
€ 6,00
€ 4,50
€ 5,00
€ 6,00
€ 5,00
€ 4,50

### **Servizio 10% - (Service Charge 10%)**