La Scalinatella

Menu À la Carte

À la Carte Dinner Menu

EXECUTIVE CHEF

FRANCESCO COLANTONIO

LA GRAN CARTE
LA GRAN CARTE MENU

ANTIPASTI
STARTERS

Capasanta, carciofo, garum di cannocchie e tartufo nero
Scallops, artichoke, mantis garum and black truffle
40
(1,2,3,4,5,7,8,9,10,11)

Crudo Damare
Raw seafood selection
80
(2,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Crudo di crostacei
Raw shellfish selection
60
(2,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Foie gras al porto, gamberi rossi,pompelmo arrostito, puntarelle, Pan brioche e caviale
Wine port foie gras, red prawns, roasted grapefruit, chicory, brioche bread and caviar
45
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12)

Maialino, soia, porro, mandorla e verbena
Piglet, soya, leek, almond and verbena
36
(3,5,6,7,8,9,10,11,12)

Fresella napoletana
Neapolitan fresella bread
34
(5,6,7,8,9,10,11)

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Tagliolino 33 tuorli, parmigiano, asparagi e kumquat fermentati e tartufo
Tagliolino 33 egg yolks, parmesan, asparagus and fermented kumquats and truffle
38
(1,3,7,9,12)

Ravioli del plin ripieni tra Napoli e Giappone
Stuffed plin ravioli between Naples and Japan
36
(1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)

Risotto stagionato, cipolla affumicata, spuma di provola, alici di Cetara, nocciole ed erba cipollina
Seasoned risotto, smoked onion, provola cheese foam, Cetara anchovies, hazelnuts and chives
(1,4,5,7,8,9)

Umami di mare
Sea umami
38
(1,2,4,9,14)

Tubetto, brodo di patate affumicate, ragù di coniglio, erbe liofilizzate e yogurt di bufala
Tubetto pasta, smoked potato broth, rabbit ragout, freeze-dried herbs and buffalo yogurt
36
(1,7,9)

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

Un Baccalà in Francia
A cod in France
44
(3,4,5,7,8,9,10)

Ceasar d'agnello
Lamb Ceasar
48
(3,4,5,6,7,8,9,10,11)

Manzo, midollo, melanzana al miso e crescione
Beef, marrow, miso aubergine and watercress
50
(3,7,8,9,10,11,12)

Triglia, frutti di mare e kefir al limone
Red mullet, seafood and lemon kefir
48
(2,3,4,5,6,8,9,12)

Carciofo, spugnole e crema di patate
Artichoke, morels and potatoes cream
40
(7,8,9,11,12)

Pescato del giorno intero in crosta verde alle erbe mediterranee, millefoglie di tuberi, pomodoro e pesca gialla (per 2 persone)
Whole day's catch in a green crust with Mediterranean herbs, tuber millefeuille, tomato salad and yellow peach (for 2 peolpe)
130 / kg
(1,2,3,4,5,7,8,9,10,11,12)

Chateaubriand 600 gr, jus di manzo, bernese e patate noisette (per 2 persone)
Chateaubriand 600 gr, beef jus, bearnaise and noisette potatoes (for 2 peolpe)
130
(1,2,3,5,8,9,10,11,12)

Aggiunta di tartufo nero pregiato dai 3 ai 5 € a grammo
Addition of prized black truffle from 3 to 5 € per gram

DOLCI
DESSERTS

Sinfonia, lime e cioccolato fondente
Symphony, lime and dark chocolate
20
(1,3,5,6,7,8,10,11)

Cavolfiore & Fragola
Cauliflower & Strawberry
20
(1,3,5,7,8,11,12)

Ciliegia, zafferano e mandorla
Cherry, saffron and almond
20
(1,3,5,6,7,8,11,12)

Babà, olivello e frutti rossi
Rhum baba, sea buckthorn and red fruits
20
(1,3,5,6,7,8,11,12)

Meringa, frutta fresca e sorbetto
Meringue, fresh fruit and sorbet
18
(3,7,8)

Panna cotta di soia al lampone, granita al caffè e gelatina al caffè
Raspberry soy panna cotta, coffee granita and coffee gel
18
(1,6,8,11)

La Scalinatella

Coperto Cena / *Dinner Cover Charge* 5 €

Per vegetariani / *For vegetarian*

* Prodotti freschi di origine animale che possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura
Fresh products of animal origin that can be subjected rapid temperature reduction

Allergeni / *Allergens*

1 - Glutine - *Gluten*
2 - Crostacei - *Shellfish*
3 - Uova - *Eggs*
4 - Pesce - *Fish*
5 - Arachidi - *Peanuts*
6 - Soia - *Soy*
7 - Latte - *Milk*
8 - Frutta a guscio - *Dried fruit*
9 - Sedano - *Celery*
10 - Senape - *Mustard*
11 - Sesamo - *Sesame*
12 - Solfiti - *Solfites*
13 - Lupini - *Lupins*
14 - Molluschi - *Molluscs*