



*La Scalinatella*

**Menu Degustazione**  
*Tasting Menues*

**EXECUTIVE CHEF**  
*FRANCESCO COLANTONIO*

# MENU DEGUSTAZIONE 4 PORTATE

## 4 COURSES TASTING MENU

LA TRADIZIONE CAMPANA REINTERPRETATA IN CHIAVE MODERNA  
THE CAMPANIAN TRADITION REINTERPRETED IN A MODERN KEY

Aperitivo

*Aperitif*

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Selezione dei nostri lievitati ai grani antichi Italiani

*Selection of our leavened products with ancient Italian grains*

(1,5,6,8,9,10,11)

✓ Fresella Napoletana

*Neapolitan fresella biscuit*

(5,6,7,8,9,10,11)

Ravioli del plin ripieni tra Napoli e Giappone

*Stuffed plin ravioli between Naples and Japan*

(1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)

Triglia, frutti di mare e kefir al limone

*Red mullet, seafood and lemon kefir*

(2,3,4,5,6,8,9,12)

Babà, olivello e frutti rossi

*Rhum baba, sea buckthorn and red fruits*

(1,3,5,6,7,8,11,12)

Piccola pasticceria

*Small bakery*

(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12)

120

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

*The tasting menu is intended for all table participants*

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

# MENU DEGUSTAZIONE 6 PORTATE

## 6 COURSES TASTING MENU

IL MIO RITORNO IN COSTIERA  
*MY RETURN TO THE AMALFI COAST*

Aperitivo

*Aperitif*

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Selezione dei nostri lievitati ai grani antichi Italiani  
*Selection of our leavened products with ancient Italian grains*  
(1,5,6,8,9,10,11)

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

Umami di mare

*Sea umami*

(1,2,4,9,14)

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)

Ceasar d'agnello

*Lamb Ceasar*

(3,4,5,6,7,8,9,10,11)

Un Baccalà in Francia

*A cod in France*

(3,4,5,7,8,9,10)

Sinfonia, lime e cioccolato fondente

*Symphony, lime and dark chocolate*

(1,3,5,6,7,8,10,11)

Piccola pasticceria

*Small bakery*

(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12)

160

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo  
*The tasting menu is intended for all table participants*

# MENU DEGUSTAZIONE 8 PORTATE

## 8 COURSES TASTING MENU

TRA IL MARE E LA MONTAGNA  
*BETWEEN THE SEA AND THE MOUNTAIN*

Aperitivo

*Aperitif*

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Selezione dei nostri lievitati ai grani antichi Italiani  
*Selection of our leavened products with ancient Italian grains*  
(1,5,6,8,9,10,11)

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

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

Crudo di crostacei

*Raw shellfish*

(2,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

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*  
(1,7,9)

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

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

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

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

Piccola pasticceria  
*Small bakery*  
(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12)

MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE  
*5 COURSES TASTING MENU*

CHEF METTICI IL CUORE!!!  
A MANO LIBERA, DOVE LO CHEF DECIDERA' IL PERCORSO PER VOI

*CHEF PUT YOUR HEART INTO IT!!!  
FREEHAND, WHERE THE CHEF WILL DECIDE THE ROUTE FOR YOU*

140

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo  
*The tasting menu is intended for all table participants*

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI E FRANCESI  
*SELECTION OF ITALIAN & FRNCH CHEESES*

Provolone del Monaco 8 mesi - Campania

Parmigiano Reggiano 48 mesi - Emilia Romagna

Fontina - Valle D'Aosta

Camembert - France

Roquefort - France

Pan brioche tostato alle erbe servito con selezione di mostarde e frutta secca

*Toasted herbs pan brioche served with selection of mustards and dried fruits*

30

# MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO 4 PORTATE

## 4 COURSES VEGETARIAN TASTING MENU

Aperitivo

*Aperitif*

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Selezione dei nostri lievitati ai grani antichi Italiani

*Selection of our leavened products with ancient Italian grains*

(1,5,6,8,9,10,11)

Fresella Napoletana con pane di Cristallo, battuto di pomodori cuore di bue, polvere e umami, tepanade di olive, gelato al basilico e vellutata di mozzarella

*Fresella Napoletana with Crystal bread, chopped beef heart tomatoes, powder and umami, olive tepanade, basil ice cream and mozzarella cream*

(5,6,7,8,9,10,11)

Tagliolino 33 tuorli, parmigiano reggiano, insalatina di asparagi croccanti, kumquat fermentato e tartufo nero estivo

*Tagliolino 33 egg yolks, parmigiano reggiano, crunchy asparagus salad, fermented kumquat and black summer truffle*

(1,3,7,9,12)

Mousse di carciofo arrostito, zuppeta di funghi spugnole, crema di patate e zafferano

*Roasted artichoke mousse, morel mushroom soup, potato and saffron cream*

(7,8,9,11,12)

Sinfonia, lime e cioccolato fondente

*Symphony, lime and dark chocolate*

(1,3,5,6,7,8,10,11)

Piccola pasticceria

*Small bakery*

(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12)

90

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

*The tasting menu is intended for all table participants*