



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)

Tra i limoni ed il mare

Between the lemons and the sea

(1,3,4,7,8,11,12)

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)

Albicocca e cioccolato

Apricot, chocolate, mint and ginger

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

Piccola pasticceria

Small bakery

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

200

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

MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

5 COURSES TASTING MENU

CHEF METTICI IL CUORE!!!
A MANO LIBERA, DOVE LO CHEF DECIDERÀ 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

Selezione di mostarde e frutta secca
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, zuppetta di funghi spugnole, crema di patate e zafferano

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

(7,8,9,11,12)

La Nocciola di Giffoni incontra la Gianduja

Giffoni's hazelnut meets the Gianduja

(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