



La Scalinatella
RESTAURANT

Menu Cena
Dinner Menu

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

A DISCREZIONE DELLO CHEF

CHEF'S CHOICE

2 Antipasti

2 Starters

2 Primi Piatti

2 First Courses

1 Secondo Piatto

1 Second Course

1 Dolce

1 Dessert

130

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

Allergeni / Allergens

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

ANTIPASTI STARTERS

Polpo cotto a bassa temperatura, broccolo alla partenopea,
cialda di corallo e lamelle di provolone del Monaco

*Octopus slow cooked, broccoli, waffle
and provolone del Monaco cheese slivers*

28

(1,4,7,9)

✓ Carciofo cotto a vapore, ripassato al forno, profumato all'aglio novello e prezzemolo
su colatura di caciocavallo podolico e tarallo alle mandorle

*Steam&baked artichoke flavored with garlic and parsley
on caciocavallo cheese fondue and almond bread tarallo*

24

(1,3,7,8)

Triglia lardellata, crumble al caffè salato e stracciata di bufala

Larded red mullet, salted coffee crumble and buffalo cheese stracciata

32

(1,3,4,7,8)

Genovese di manzo in tempura, battuto di guanciale, cipollotto Nocerino e cardo
Tempura beef Genovese style, pork cheek, onion from Nocera and artichoke thistle

26

(1,7,8,9,12)

* Tartare di tonno, ricotta aromatizzata al limone, nocciola croccante e tartufo nero

Tuna tartare, ricotta cheese flavored with lemon, hazelnuts and black truffle

32

(4,7,8)

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Linguine trafilate al bronzo di Gragnano con crema di limone Amalfitano
e gambero rosso di Mazara

Linguine from Gragnano with Amalfi lemon cream and red prawns

32

(1,2,7)

Pacchero di Gragnano con ricciola e scarola condita alla napoletana

Pacchero with amberjack and escarole

36

(1,4,8,9,12)

Finto riso Pastificio Gentile con crema di zucca al forno, castelmagno,
castagne al latte e polpettina di maialino (per 2 pax)

*Risotto with baked pumpkin cream, castelmagno cheese, milk chestnuts
and suckling pig meatballs (for 2 people)*

56

(1,3,7)

✓ Mesca Francesca alle tre patate (gialla, viola e arancione),
crumble di parmigiano e il suo cremoso

*Mesca Francesca with three kinds of potatoes (yellow, purple and orange),
parmesan cheese crumble*

26

(1,3,7)

Tubettone con piselli, scampi e burratina Pugliese

Tubettone with peas, langoustin and burratina cheese from Puglia

32

(1,2,7)

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Filetto di manzo, brunoise di zucca arrostita e maionese alla soia

Beef fillet, roasted pumpkin brunoise and soy mayonnaise

42

(3,6)

French Rak di agnello, verdure ripassate in padella e il suo ristretto

French Rak lamb chops and pan fried baby vegetables

40

Astice cotto a bassa temperatura, verdure di stagione,

il suo guazzetto e tarallo agerolese

Lobster slow cooked, seasonal vegetables and almond bread tarallo

50

(1,2,8)

Ricciola di fondale arrostita, brunoise di patate e il suo fumetto

Grilled amberjack and potatoes brunoise

44

(4,9,12)

Lingotto di tonno scottato, sablè al Parmigiano, cipollotto confit e olive taggiasche

Seared tuna, Parmesan cheese sablè, confit onion and olives from Taggia

40

(1,3,4,7)

DOLCI
DESSERT

Tartelletta con crema al limone amalfitano e meringa

Tartlet with Amalfi lemon cream and meringues

14

(1,3,7)

Cremoso al cioccolato, spugna al cioccolato e terra al profumo di vaniglia

Creamy & spongy chocolate and vanilla crumble

14

(1,3,7,8)

Pastiera napoletana

Shortcrust paster with wheat cream, ricotta cheese and orange zest

14

(1,3,7)

Babà napoletano con crema e frutti rossi

Rhum babà with chantilly cream and red fruits

14

(1,3,7,12)

Tagliata di frutta di stagione

Cut of seasonal fruits

14

Gelati

Ice creams

12

(3,7)