



GASTRONOMIA

MORTADELLE SELEZIONE ERCOLI

LE MORTAZZE (130 gr ca.) <i>selezione di mortadelle a rotazione</i>	€ 16
DI ASINA (130 gr ca.)	€ 18
DI PECORA (130 gr ca.)	€ 18
DI SUINO NERO (130 gr ca.)	€ 18
AL FINOCCHIETTO (130 gr ca.)	€ 15
AL TARTUFO NERO (130 gr ca.)	€ 18
SANTORELLA (130 gr ca.)	€ 16
BOLOGNA IGP (130 gr ca.) <i>al pistacchio</i>	€ 15
Ⓢ PRESIDIO SLOW FOOD (130 gr ca.)	€ 19
FAVOLA GRAN RISERVA (130 gr ca.) <i>al pistacchio</i>	€ 17

LATTE E DERIVATI

FORMAGGI DOP (160 gr ca.)	€ 23
Ⓢ FORMAGGI SLOW FOOD (160 gr ca.)	€ 27
MUFFATI DAL MONDO (160 gr ca.)	€ 22,5
FORMAGGI FRANCESI (160 gr ca.)	€ 23
"DALLE ALPI AI PIRENEI"	€ 25
<i>Selezione di formaggi italiani francesi e spagnoli (160g ca.)</i>	
FORMAGGI ITALIANI (160 gr ca.) <i>giovani e attempati</i>	€ 19
LE ROBIOLE (160 gr ca.)	€ 19
GLI AFFINATI (160 gr ca.)	€ 22
GIRO DI PECORINI (160 gr ca.)	€ 19
FORMAGGI D'ALPEGGIO (160 gr ca.)	€ 23
STORICO RIBELLE 2021 (160g ca.)	€ 32

SALUMI

PROSCIUTTI CRUDI ITALIANI (130 gr ca.)	€ 19
I NOSTRI COTTI (130 gr ca.)	€ 16
SALAMI AL COLTELLO (130 gr ca.)	€ 18
Ⓢ SALUMI SLOW FOOD (130 gr ca.)	€ 27
LE NOSTRE BRESAOLE (130 gr ca.)	€ 22,5
SELEZIONE DI SALUMI MISTI	€ 19
BRESAOLA DI WAGYU GIÒ PORRO (60gr ca.)	€ 25
CULATTA E CULATELLO (110 gr ca.)	€ 23
SELEZIONE DI CULATELLI (110 gr ca.)	€ 44
LEONI DI SICILIA	€ 25
<i>Selezione di salumi siciliani (130g ca.)</i>	
CULATELLO SPIGAROLI <i>Selezione platino (80 gr ca.)</i>	€ 38
CULATELLO SPIGAROLI <i>Antiche razze (80 gr ca.)</i>	€ 49
PROSCIUTTO DI SUINO NERO ITALIANO	€ 33
<i>A rotazione (100 gr ca.)</i>	
LARDI E PANCETTE (130g ca.)	€ 16
SALAME DI VARZI E SANT'ANGELO (130g ca.)	€ 19

SALUMI SPAGNOLI

SALUMI SPAGNOLI 130 gr ca. € 22,5
CECINA DE LEÓN 120 gr ca. € 23
JAMON IBERICO 75% DE BELLOTA ETICHETTA ROJA 100 gr ca. € 31
JAMON IBERICO 100% DE BELLOTA ETICHETTA NEGRA (PATANEGRA) 100 gr ca. € 36
JAMON IBERICO 100% DE BELLOTA (PATANEGRA) SANCHEZ ROMERO 100 gr ca. € 49
JAMON IBERICO 100 % DE BELLOTA (PATANEGRA) JOSELITO GRAN RESERVA 100 gr ca. € 55
I TRE SPAGNOLI <i>Etichetta Negra, Sanchez Romero, Joselito Gran Reserva</i> 100 gr ca. € 46

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

I CLASSICI ITALIANI 160 gr ca. <i>dalla classica tradizione italiana: tre salumi e tre formaggi</i>	€ 25,5
LE ECCELLENZE ITALIANE 160 gr ca. <i>piccoli produttori, grandi bontà: tre salumi e tre formaggi</i>	€ 29
LE ECCELLENZE STRANIERE 160 gr ca. <i>dalla nostra incessante ricerca: tre salumi e due formaggi</i>	€ 29

I CLASSICI

• di Ercoli •

BUFALA CAMPANA D.O.P.	€ 16
con pomodorini confit	€ 17
con alici del Cantabrico	€ 26
con Parma stagionato 20 mesi	€ 22
BURRATA DI ANDRIA	€ 17
con pomodorini confit	€ 18
con alici del Cantabrico	€ 26
con bottarga di muggine sarda e zucchine alla scapece	€ 21,5
FIOR DI LATTE E SALMONE	€ 23
con Salmone Norvegese "Ercoli"	
ROAST BEEF, RUCOLA E PARMIGIANO	€ 16
VITELLO TONNATO	€ 17
CECINA DE LEÓN	€ 16
con zucchine alla scapece e pesto "Ercoli"	
BACCALÀ MANTECATO	€ 23
ZUCCHINE ALLA SCAPECE	€ 8
SALMONE NORVEGESE ERCOLI	€ 23
PARMIGIANA	€ 11

TARTARE

CUBOTTI DI MANZO CON SALSA TONNATA E FIORE DI CAPPERO	€ 16
TARTARE DI SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO CON SEDANO E SALSA GUACAMOLE	€ 19,5
TARTARE DI MANZO CON PERE MATURATE AL PEPE ROSA, CHIPS DI PERA E LATTICELLO AFFUMICATO	€ 17
TARTARE DI MELONE INVERNALE CON CETRIOLI E RAVANELLI	€ 13
TARTARE DI RICCIOLA [▲] CON FINOCCHI FILANGÈ, COMPOSTA DI MANDARINO E SALSA TERIYAKI	€ 18,5
TARTARE DI RICCIOLA [▲] CON CAVIALE OSIETRA	€ 35

ITTICA

SALMONE NORVEGESE <i>produzione Ercoli</i>	€ 23
SFUMATURE DEL CANTABRICO	€ 21
SALUMI DI MARE <i>Tonno affumicato • Blue marlin affumicato • Pesce spada affumicato</i>	€ 22
BACCALÀ MANTECATO <i>con pomodorini confit e rucola</i>	€ 23
STRACCIATELLA DI BURRATA E GAMBERI ROSSI [▲]	€ 26
SELEZIONE DI SALMONI ERCOLI <i>pastrami di salmone, salmone affumicato, cuore di salmone taglio sashimi</i>	€ 27
SALMONE SELVAGGIO RED KING/WHITE KING	€ 45
CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO	€ 38
E CAVIALE OSIETRA	

CAVIALE

Tutti i nostri caviali vengono serviti con blinis e panna acida

	Beluga	Imperial Gold	Osietra
30 gr	€ 250	€ 140	€ 95
50 gr	€ 390	€ 210	€ 150
100 gr	€ 790	€ 395	€ 290

I NOSTRI PIATTI SPECIALI CON CAVIALE OSIETRA

TARTARE DI RICCIOLA [▲] CON OSIETRA	€ 35
LINGUINE AL BURRO DI AGRUMI E OSIETRA	€ 31
CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO E OSIETRA	€ 38

▲ Prodotto surgelato, se non reperibile fresco. Tutti i nostri crudi sono sottoposti a procedura di abbattimento a -20° in ottemperanza al Regolamento CE 1169/2011, per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

PRIMI



MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA
CON GUANCIALE DI CINTA SENESE
E PECORINO ROMANO DOP
€ 16

★ MEZZE MANICHE ★
ALLA CARBONARA CON "UOVA PARISI",
GUANCIALE DI CINTA SENESE
E PECORINO ROMANO DOP
€ 23

★ TONNARELLI CACIO E PEPE ★ CON
PECORINO "RISERVA DEL FONDATORE"
€ 20

TONNARELLI ALL'AMATRICIANA CON
GUANCIALE DI CINTA SENESE
E PECORINO ROMANO DOP
€ 16

SPAGHETTI "ERCOLI" AI 3 POMODORI
€ 15

FETTUCCINE CON RAGÙ D'ANATRA
E PARMIGIANO VACCHE ROSSE
€ 23

TAGLIOLINI CON CAVOLO NERO
E TARTARE DI RICCIOLA AGLI AGRUMI
€ 25

RISOTTO ACQUERELLO AL BRODO
DI PATANEGRA E FUNGHI PORCINI
€ 26

VELLUTATA DI FINOCCHI CON TARTARE
DI GAMBERI ROSSI, RIDUZIONE
DI BISQUE E CROSTINI
€ 18

LINGUINE AL BURRO DI AGRUMI
E CAVIALE OSIETRA
€ 31

Prova anche a casa le paste
e i sughi a marchio Ercoli

PANE E PASTA SENZA GLUTINE
A RICHIESTA

ACQUA

MICROFILTRATA 1 LT € 2,5
IN BOTTIGLIA 0,75 LT € 3
PANE € 4 | CAFFÈ € 2,5

ERCOLI 1928

CUCINA

SECONDI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA € 24
con schiacciata di patate

REALE DI VITELLA GLASSATA AL MIELE € 26
su vellutata di patate e coste di bietola

PETTO D'ANATRA € 26
con riduzione di vino rosso e indivia belga arrosto

POLPO SCOTTATO ▲ € 28
con pappà al pomodoro, crumble di pane nero al carbone
e olive taggiasche

HAMBURGER DI KEISAN WAGYU € 35
con bun ai semi di sesamo, funghi sott'olio,
robiola in foglia di castagno, misticanza e pomodoro

FILETTO DI MANZO DRY AGED € 32
nappato al vin cotto con patate al forno

BACCALÀ IN CROSTA DI TARALLI € 26
con crema affumicata, ceci e cumino

TAGLIATA DI WAGYU (180 gr.) € 85
con sale ai lamponi

BOCCONE DI WAGYU (65 gr.) € 33
con sale ai lamponi

VITELLO TONNATO 2.0 € 20 10
SCARPETTE CON I NOSTRI SUGHI € 10 5
CUBOTTI DI MANZO € 20 10
con giardiniera "Morgan"

BOTTONE DI BACCALÀ MANTECATO € 14 7
HUMMUS DI CECI E RAPA ROSSA € 9 4,5
con chips di tuberi e anacardi tostanti

TARTARE DI RICCIOLA ▲ € 18 9
con mela, lime, anacardi e aceto balsamico

TARTARE DI SALMONE € 18 9
con rapa rossa e stracciatella

PAN E TOMATE CON CHORIZO € 9 4,5

TARTARE DI MANZO € 18 9
con funghi sott'olio e maionese alla nocciola

MARITONZO € 14 7
con sfilacci di pollo alla cacciatora e maionese al rosmarino

CARPACCIO DI SALUME DI MARE € 18 9
con scorza di limone e insalatina di finocchi e arancia

INSALATE

SALMONE
insalata, salmone norvegese,
mela verde e salsa allo yogurt
€ 17

CAESAR
insalata, Parmigiano Vacche Rosse,
pollo, uova sode Parisi, crostini di pane
e salsa Caesar
€ 14,5

BACCALÀ
insalata, baccalà, ceci, olive taggiasche
e pomodori confit
€ 15

GRECA
insalata, feta, olive greche, pomodori,
cetrioli, cipolle e origano
€ 12

CONTORNI

CICORIA AGRO/RIPASSATA € 8
SCAROLA AGRO/UVETTA E PINOLI € 8
CARCIOFO ALLA GIUDIA € 8
CARCIOFO ALLA ROMANA € 8
INSALATA MISTA € 9,5
PATATE AL FORNO € 7
ZUCCHINE ALLA SCAPECE € 8
INDIVIA BELGA € 8



LA NOSTRA FORMULA APERITIVO TUTTI I GIORNI

DALLE ORE 18:00
ALLE 20:00

-50%

SUI NOSTRI
COCKTAIL CLASSICI E
SUI PIATTI DEL MENU
APERITIVO

~ VEGETARIANI ~



FLAN DI ZUCCA SU FONDUTA DI
PECORINO RISERVA DEL FONDATORE
E FRUTTA SECCA

•• € 12 ••

POLPETTE DI MELANZANE CON
BATTUTO DI POMODORI BIO

•• € 14,5 ••

E INOLTRE



LA SPESA A CASA TUA

Hai visto quante cose buone sui nostri scaffali
e al banco gastronomia? Se vuoi te le portiamo
anche a casa! Senza costi aggiuntivi, dalle
9:00 alle 12:00 e dalle 15:30 alle 18:30.



TAGLIERI DA ASPORTO

Una cena con gli amici? Rendila speciale con
uno dei nostri taglieri.

Non dovrai preoccuparti di abbinamenti
e mise en place: i nostri gastronomi
saranno felici di farlo per te.



VERMOUTH BAR

Un angolo bar che vuole restituire al Vermouth
la sua indiscussa importanza nel bere bene,
nella sua versione storica e nelle declinazioni
più contemporanee. Più di cento referenze per
un format improntato su prodotti non distillati
a base di vino.



UNA CANTINA CHE PARLA TANTE LINGUE

Una carta dei vini con oltre 400 referenze,
attraverso le quali potrete fare un viaggio
enologico, tra etichette rare, piccole
interessantissime aziende
e territori meno battuti.