

# 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" <i>Selezione di formaggi italiani francesi e spagnoli (160g ca.)</i>	€ 25
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 <i>Selezione di salumi siciliani (130g ca.)</i>	€ 25
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 <i>A rotazione (100 gr ca.)</i>	€ 33
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 <i>con Salmone Norvegese "Ercoli"</i>	€ 23
ROAST BEEF, RUCOLA E PARMIGIANO	€ 16
VITELLO TONNATO	€ 17
CECINA DE LEÓN	€ 16
con zucchine alla scapece e pesto "Ercoli"	€ 16
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 E CAVIALE OSIETRA	€ 38

## 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.

# CUCINA

## PRIMI



★ 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

**TAGLIOLINI CON BURRO OCCELLI E  
 ALICI DEL CANTABRICO**  
 € 18

**VELLUTATA DI CECI CON  
 CASTAGNE, FUNGHI E NOCCIOLE**  
 € 16

**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

## SECONDI

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

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

**FILETTO DI MANZO DRY AGED** € 32  
*nappato al vin cotto con spuma di patate all'arancia  
 e chips di cavolo*

**REALE DI VITELLA GLASSATA AL MIELE** € 26  
*su vellutata di patate e coste di bietole rosse*

**BACCALÀ MORRO IN CROSTA DI TARALLI** € 27  
*su crema di ceci*

## CONTORNI

**CICORIA AGRO/RIPASSATA** € 8

**SCAROLA AGRO/UVETTA E PINOLI** € 8

**CARCIOFO ALLA GIUDIA** € 8

**CARCIOFO ALLA ROMANA** € 8

**INSALATA MISTA** € 9,5

**INDIVIA BELGA ARROSTO** € 8

**PATATE AL FORNO** € 7

**ZUCCHINE ALLA SCAPECE** € 8

**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 carciofi, Agnoni 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

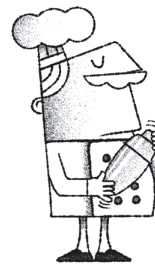
**GRECA**  
*insalata, feta, olive greche,  
 pomodori, cetrioli, cipolle  
 e origano*  
 € 12

## 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.*



### CHARLIE'S BAR

*Uno spazio tutto dedicato allo champagne e ai  
 cocktail a base di champagne, che raccontano  
 oltre cento anni di storia della miscelazione.*



### 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.*