

il Macello



Antipasti

STARTERS

I CRUDI / Raw

Tartare di razza piemontese con i suoi condimenti oliva taggiasca, capperi, tuorlo di quaglia, mostarda, erbetta cipollina, scalogno, sale nero affumicato, olio extra vergine di oliva 13
Piedmontese tartare flavored with taggiasca olive, capers, quail yolk, mustard, chives, shallots, smoked black salt, extra virgin olive oil

Sashimi di Wagyu Kobe giapponese con mayonese alla soya e verdure saltate al wok 45
Japanese Wagyu Kobe sashimi with soy mayonnaise and vegetables sautéed in wok

Carpaccio di Chianina IGP marinato al pepe rosa con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano (vacche rosse stagionato 36 mesi) 15
Chianina Carpaccio Marinated with juniper berries and served with 36 month-aged sliced Parmesan

I COTTI / Cooked

Polpettine di carne mista (manzo e maiale) coulis di ragù napoletano e ricotta infornata 9
Mixed meatball coulis with neapolitan ragù and baked ricotta cheese

Pecorino di Moliterno IGP con cipolle di Tropea caramellate al vino rosso e tuile di pane 10
Moliterno Cheese with caramelized red onions and bread

I FRITTI / Fried

Bocconcini di bufala DOP in crosta di pane e nocciola su chatney di pomodorini secchi di Corbara 8
Chunks of buffalo cheese in bread hazelnuts crust on chatney of dried Corbara cherry tomatoes

Sformato di melanzane con cuore caldo di fior di latte di Agerola, salsa al pomodoro, olio al basilico e scaglie di provolone del monaco 9
Aubergine flan with warm heart of Agerola fior di latte, tomato sauce, basil oil and flakes of provolone del monaco

La nostra salumeria

OUR DELICATESSEN

PROSCIUTTI AL COLTELLO / Hand cut ham



Jamon iberico de bellota 10 vietas stagionato 36 mesi 30 / hg
 Spagna

Jambon de bosses dop stagionato 24 mesi 15 / hg
 Italia

SALUMI / cured meat



Culatello Irpino Prosciuttificio Ciarcia 12

Capocollo di Martinafranca presidio slow food 10

Coppa DIVINA in Amarone 12

Ossocollo di manzetta Prussiana 12

Filetto lardato di cinta senese 10

Salame di cinghiale stagionato a punta di coltello 8

DEGUSTAZIONE DI SALUMI 18

FORMAGGI / cheese



Formaggio fresco - ricotta o mozzarella di bufala 7

Gorgonzola dolce al cucchiaino 8

Schiena d'asino 70% capra stagionato 24 mesi 9

Stravecchio Granmoro all'aceto balsamico 10

in grotta 30 mesi

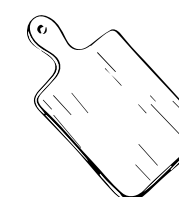
Pecorino Bagnolese gran riserva 24 mesi 9

DEGUSTAZIONE 3 FORMAGGI 12

DEGUSTAZIONE 5 FORMAGGI 16

MAXI PLATEAU DI SALUMI E FORMAGGI 28

PLATEAU DI SALUMI E FORMAGGI 22



UN PO' DI MACELLO

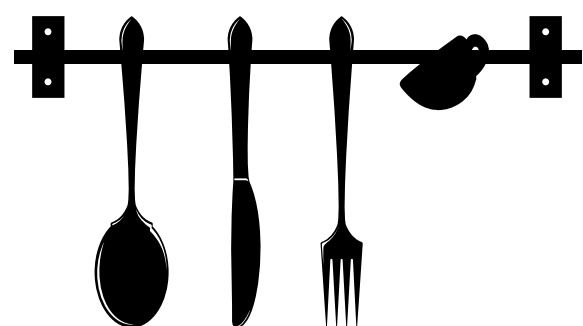
4 idee di tradizione

Aperitivo | Appetizer
 Antipasto | Starter
 Primo | Pasta
 Secondo | Main Course
 Dessert | Dessert

bevande | drink not
 escluse | included

35

Menu Degustazione tasting menu



min. 2 persone

UN GRAN MACELLO

5 idee tra tradizione e innovazione

Aperitivo | Appetizer
 Crudi | Uncooked
 Antipasto | Starter
 Primo | Pasta
 Secondo | Main Course
 Gran Dessert | Big Dessert

bevande | drink not
 escluse | included

50

il Macello



I primi

ENTRÉE

La pasta di Gragnano pastificio ANTICHE TRADIZIONI DI GRAGNANO	12
Il risotto "ACQUERELLO"	14
Lo zito spezzato a mano allo scarpariello <i>Tube-shaped pasta, served with cheese and tomato "scarpariello" sauce</i>	10
Zuppa di cipolle di Montoro in croccante di Gruviera <i>Montoro onion soup with crispy of Gruviera cheese</i>	12



I contorni

SIDE DISHES

Crudite di carciofi alla julienne con grana stagionata riserva e noci <i>Artichokes julienne with grana cheese and walnuts</i>	7
Finocchi o Radicchio tardivo Trevigiano alla brace con olio speziato e timo <i>Grilled radicchio or fennel</i>	7
Insalatina di finocchi e arance con olio al basilico e sale speziato <i>Fennel and orange salad</i>	7
Le nostre patate fresche fritte o al forno <i>Roasted or fried potatoes</i>	5

I secondi

MAIN COURSES

COTTURE A BASSA TEMPERATURA

LOW TEMPERATURE COOKING

Stinco di agnello gallese ipp in oliocottura aromatizzato alle erbe, con sformatino di patate e broccoli in crosta di pecorino 26
Welsh lamb ipp shank, in oil-cooked flavored with herbs, with potato flan and broccoli in pecorino crust

Coste di manzo di razza Asturiana, cotte a vapore a 85 gradi e affumicate in salsa barbecue con chips alla paprika 22
Asturian beef ribs smoked in barbeque sauce, served with asparagus tips wrapped in pancetta

Pancetta di maialino nero in cottura confit con friarielli ripassati, concasse di mela verde e sedano marinati al gin 19
Bacon of black piglet with sautéed broccoli, concasse of green apple and celery marinated in gin

Stracotto di guancia di bue, purea di patate al lime demi glace al cioccolato fondente e crumble salato al tartufo uncinato 21
Beef cheek stew, mashed potatoes lime, demi glace with dark chocolate and salted crumble with truffle

COTTURE ESPRESSE / EXPRESS COOKING

Tagliata di vitellone podolico con rucola, riduzione all' aceto balsamico, caciocavallo irpino staginato in grotta di tufo e leggera affumicatura 22
Podolico veal tagliat served with rucola, reduced balsamic vinegar and lightly smoked mature caciocavallo cheese

Picanha -Tataki su pesto di rucola e mandorle e mosto d uva cotto 21
Picanha beef tataki served on rucola and almond pesto with cooked grape must sauce

Hamburger di filetto tagliato al coltello stratificato con uovo di quaglia pecorino, cipolla di Tropea e patate chips 18
Fillet burger cut with a layered knife with pecorino quail egg, Tropea onion and potato chips

COTTURE E TAGLI ALLA BRACE

COOKING AND GRILLED CUTS

Con osso / with bone
Fiorentina di razza Chianina 85 Kg
Fiorentina di razza scottona Irpina 45 Kg
T-Bone

Costata di razza Manzetta Prussiana 55 Kg
Costata di razza Chianina 75 Kg
Ribeye

Tomahawk di razza Aberdeen Scozzese 60Kg

Senza osso / without bone
Picanha di Black Angus Americano 55 Kg

Controfiletto di Sorana Austriaca 22
Sirloin

Filetto di Black Angus Americano 25
Fillet steak

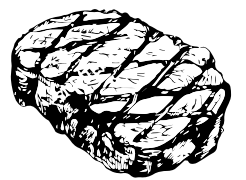
Controfiletto di Wagyu razza Kobe Giapponese dalla prefettura di Gunma 250gr 95



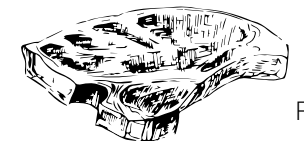
Tomahawk



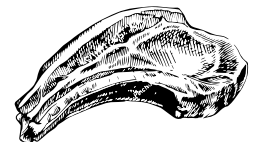
Coste di manzo



Controfiletto



Fiorentina



Costata



Filetto



Stinco di agnello



Pancetta