



ERCOLI 1928

GASTRONOMIA

SALUMI

LE MORTAZZE (130 gr ca.)	€ 14
I NOSTRI COTTI (130 gr ca.)	€ 16
SALAMI AL COLTELLO (130 gr ca.)	€ 17
LE NOSTRE BRESAOLE (130 gr ca.)	€ 20
BRESAOLA DI WAGYU GIÒ PORRO (80 gr ca.)	€ 22
PROSCIUTTI CRUDI ITALIANI (130 gr ca.)	€ 16
PROSCIUTTI CRUDI TAGLIATI AL COLTELLO (130 gr ca.)	€ 23
CULACCIA E CULATELLO (110 gr ca.)	€ 21
CULATELLO SPIGAROLI SELEZIONE	€ 27
PLATINO (80 gr ca.)	
PROSCIUTTO DI SUINO NERO ITALIANO A ROTAZIONE (100 gr ca.)	€ 26

LATTE E DERIVATI

FORMAGGI DOP (160 gr ca.)	€ 20
MUFFATI DAL MONDO (160 gr ca.)	€ 22
FORMAGGI FRANCESI (160 gr ca.)	€ 20
FORMAGGI ITALIANI GIOVANI	€ 18
E ATTEMPATI (160 gr ca.)	
LE ROBIOLE (160 gr ca.)	€ 18
GLI AFFINATI (160 gr ca.)	€ 20
GIRO DI PECORINI (160 gr ca.)	€ 16
FORMAGGI D'ALPEGGIO (160 gr ca.)	€ 18

PIATTI DELLA GASTRONOMIA

BUFALA CAMPANA D.O.P. con alici del cantabrico	€ 13
con Parma stagionato 20 mesi	€ 21
BURRATA DI ANDRIA con pomodorini confit	€ 17
con alici del cantabrico	€ 13
con bottarga di muggine sarda e zucchine alla scapece	€ 15
PROSCIUTTO DI PARMA DOP E MELONE	€ 21
PROSCIUTTO DI PARMA DOP E FICHI	€ 19
FIOR DI LATTE CON SALMONE NORVEGESE "ERCOLI"	€ 12
ROAST BEEF, RUCOLA E PARMIGIANO	€ 12
VITELLO TONNATO	€ 17
CECINA DE LEÓN CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE E PESTO "ERCOLI"	€ 14
FICHI, ALICI DEL CANTABRICO, ORIGANO E MANDORLE AMARE	€ 16
	€ 16
	€ 16
	€ 17
	€ 13
	€ 10
	€ 8
	€ 7
	€ 12
	€ 9
	€ 10
	€ 28

SALUMI SPAGNOLI

SALUMI SPAGNOLI 130 gr ca. € 21

CECINA DE LEÓN 100 gr ca. € 21

JAMON IBERICO 75% DE BELLOTA ETICHETTA ROJA 100 gr ca. € 23

JAMON IBERICO 100% DE BELLOTA ETICHETTA NEGRA (PATANEGRA) 100 gr ca. € 26

JAMON IBERICO 100% DE BELLOTA (PATANEGRA) SANCHEZ ROMERO 100 gr ca. € 38

JAMON IBERICO 100% DE BELLOTA (PATANEGRA) JOSELITO GRAN RESERVA 100 gr ca. € 42

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

I CLASSICI ITALIANI 160 gr ca. dalla classica tradizione italiana: tre salumi e tre formaggi € 22

LE ECCELLENZE ITALIANE 160 gr ca. piccoli produttori, grandi bontà: tre salumi e tre formaggi € 26

LE ECCELLENZE STRANIERE 160 gr ca. dalla nostra incessante ricerca: tre salumi e due formaggi € 28

ITTICA

SALMONE NORVEGESE ESCLUSIVA ERCOLI	€ 16
SFUMATURE DEL CANTABRICO	€ 19
SALUMI DI MARE Tonno affumicato • Blue marlin affumicato • Pesce spada affumicato	€ 19
BACCALA MANTECATO con pomodorini confit e rucola	€ 18
ALZATINA DI PESCE (per 2 pers.) Ostrica • Gamberi di Mazara* e scampi del Mediterraneo* • Tartare di ricciola	€ 35
STRACCIATELLA DI BURRATA E GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO	€ 21
CROSTACEI (4 pz) Gamberi di Mazara* e scampi del Mediterraneo*	€ 17
SALMONE SELVAGGIO "RED KING/WHITE KING"	€ 35
OSTRICHE IN DOPPIA CONSISTENZA	€ 22
OSTRICA "GILLARDEAU"	€ 5,5

HUMMUS DI CECI E RAPA ROSSA, CON CRUDITÉ E VERDURE DI STAGIONE	€ 8	4
VITELLO TONNATO	€ 16	8
SCARPETTE CON I NOSTRI SUGHI	€ 9	4,5
TARTARE DI TONNO ROSSO, ANACARDI E MAIONESE AGLI AGRUMI	€ 8	4
PAPPA AL POMODORO, BURRATA E SARDINE "POLLASTRINI"	€ 9	4,5
PAN BAULETTO TOSTATO CON SALSA CAESAR, MISTICANZA E ALICI DEL CANTABRICO	€ 10	5
BOTTONI DI BACCALÀ MANTECATO E POMODORI CONFIT	€ 13	6,5
SALUMI DI MARE, CRÈME FRAÎCHE, ARANCE E FINOCCHI	€ 10	5
TARTARE DI MANZO, BRICIOLE DI PANE ROSSO TOSTATO E MAIONESE ALLA SALICORNIA	€ 8	4
PAN E TOMATE CON CHORIZO	€ 7	3,5
OSTRICA CON MISTICANZA DI SALICORNIA E MELA VERDE	€ 12	6
BRESAOLA CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE E PESTO ERCOLI	€ 9	4,5
TARTARE DI DENTICE, SEMI DI LINO E MAIONESE AL MANGO	€ 10	5

CAVIALE

Tutti i nostri caviali vengono serviti con blinis e panna acida

	Beluga	ImperialGold	Osietra
30 gr	€ 150	€ 120	€ 60
50 gr	€ 230	€ 170	€ 100
100gr	€ 450	€ 340	€ 200

I NOSTRI PIATTI SPECIALI CON CAVIALE OSIETRA

PAN BRIOCHE, RICOTTA DI PECORA AL MIELE, GAMBERI ROSSI DI MAZARA E OSIETRA	€ 30
TARTARE DI DENTICE CON OSIETRA	€ 32
LINGUINE AL BURRO DI AGRUMI E OSIETRA	€ 29

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

* 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.

ERCOLI ¹⁹²⁸ CUCINA

PRIMI



SCIALATIELLI VERDI AI 3 POMODORI
€ 12

MEZZE MANICHE ALLA
CARBONARA CON GUANCIALE
DI CINTA SENESE E PECORINO
ROMANO DOP
€ 14

TONNARELLI ALL'AMATRICIANA
CON GUANCIALE DI CINTA SENESE
E PECORINO ROMANO DOP
€ 14

LINGUINE CON PESTO, PATATE
E SALICORNIA
€ 12

PACCARIELLI FRESCHI CON
CROSTACEI E AGLIO NERO
€ 19

SPAGHETTI "ERCOLI" CON VONGOLE
VERACI, PANE PROFUMATO E
BOTTARGA DI MUGGINE
€ 22

*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 € 2,5 | CAFFÈ € 2

SECONDI

POLPO ARROSTO CON BURRATA, OLIVE
TAGGIASCHE E PAPPA AL POMODORO € 20

FILETTO DI MANZO ALLE ERBE ESTIVE € 28

TRANCIO DI DENTICE IN GUAZZETTO
MEDITERRANEO E SALICORNIA € 28

FILETTO DI TONNO ROSSO CON GAZPACHO
E LE SUE VERDURE € 26

SOVRACOSCIA DI POLLO E ASSOLUTO DI PEPPERONI € 20

"ERCOLI'S FISH AND CHIPS" € 22
*Filetti di sogliola fritta con panko, spuma al lemon grass,
chips di patate viola e crema di piselli*



CONTORNI

CICORIA AGRO/RIPASSATA € 6,5

SCAROLA AGRO/UVETTA E PINOLI € 6,5

INSALATA MISTA € 6,5

PATATE AL FORNO € 6,5

ZUCCHINE ALLA SCAPECE € 6,5

FRIGGITELLI CON POMODORINI GIALLI
E SALE DI MALDON AFFUMICATO € 6,5

INSALATE

INSALATA ICEBERG, SALMONE NORVEGESE,
CETRIOLI E YOGURT ALLA MENTA
€ 15

MIX DI RUCOLA E SONGINO, DATTERINI,
CETRIOLI ALL'AGRO, CIPOLLA CANDITA,
GIUNCATA, OLIVE DI KALAMATA E DRESSING
AL MIELE E LIMONE
€ 15

INSALATA VALERIANA, ICERBERG, FRUTTA
TROPICALE E MIX DI SEMI BIO
€ 12

INSALATA DI MISTICANZA CON PESCHE
NOCI ARROSTITE, VECCHIO PIAVE, QUINOA,
DRESSING DI MELONE AL ROSMARINO E
VIOLETTE
€ 14

CAPRESE CON FIOR
DI LATTE DI AGEROLA
€ 14

~ TARTARE ~

TARTARE DI AVOCADO, ANANAS GRIGLIATO,
PANNA ACIDA E GOMASIO
€ 10

TARTARE DI DENTICE CON MELONE, AVOCADO
E RIDUZIONE DI VERMOUTH 80 gr ca.
€ 13

TARTARE DI MANZO ALLA PIEMONTESE CON
BURRATA E CRISPY DI RISO SELVAGGIO 80 gr ca.
€ 10

TARTARE DI TONNO ROSSO, RISO VENERE,
CHUTNEY AL RABARBARO
E RUB ALLA PAPRIKA 80 gr ca.
€ 12

~ VEGETARIANI ~



FLAN DI ZUCCHINE SU CREMA DI
MAIS E CIALDA DI PANE ALLA
RAPA ROSSA
€ 11

GAZPACHO CON STRACCIATELLA,
CROSTINI INTEGRALI E AGLIO NERO
€ 11

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 200 referenze,
attraverso le quali potrete fare un viaggio
enologico, tra etichette rare, piccole
interessantissime aziende
e territori meno battuti.*