ERCOLI 1928

GASTRONOMIA

MORTADELLE
SELEZIONE ERCOLI

ASINA *(130 gr ca.)* _____ € 19
BOLOGNA IGP *(130 gr ca.)* _____ € 16
al pistacchio
FAVOLA GRAN RISERVA *(130 gr ca.)* _____ € 18
al pistacchio
FINOCCHIETTO *(130 gr ca.)* _____ € 16
MORTAZZE *(130 gr ca.)* _____ € 17
selezione di mortadelle a rotazione
PECORA *(130 gr ca.)* _____ € 19
PRESIDIO SLOW FOOD *(130 gr ca.)* _____ € 19
SANTORELLA *(130 gr ca.)* _____ € 17
SUINO NERO *(130 gr ca.)* _____ € 19
TARTUFO NERO *(130 gr ca.)* _____ € 19

LATTE E DERIVATI

FORMAGGI DOP *(160 gr ca.)* _____ € 25
FORMAGGI D'ALPEGGIO *(160 gr ca.)* _____ € 26
FORMAGGI ITALIANI *(160 gr ca.)* _____ € 23
giovani e attempati
FORMAGGI FRANCESI *(160 gr ca.)* _____ € 26
FORMAGGI SLOW FOOD *(160 gr ca.)* _____ € 29
GLI AFFINATI *(160 gr ca.)* _____ € 25
GIRO DI PECORINI *(160 gr ca.)* _____ € 23
LE ROBIOLE *(160 gr ca.)* _____ € 23
MUFFATI DAL MONDO *(160 gr ca.)* _____ € 25
STORICO RIBELLE 2021 *(160g ca)* _____ € 34

SALUMI

ANATRA E OCA *(130 gr ca.)* _____ € 36
BRESAOLA DI WAGYU GIÒ PORRO *(60 gr ca.)* _ € 27
CULATELLO SPIGAROLI *Antiche razze (80 gr ca.)* _ € 49
CULATTA E CULATELLO *(110 gr ca.)* _____ € 28
I COTTI DI CAPITELLI *(130 gr ca.)* _____ € 19
LE NOSTRE BRESAOLE *(130 gr ca.)* _____ € 26
PROSCIUTTI CRUDI ITALIANI *(130 gr ca.)* ____ € 21
PROSCIUTTO DI SUINO NERO ITALIANO ___ € 36
A rotazione (100 gr ca.)
PROSCIUTTI CRUDI AL COLTELLO *(130 gr ca.)* € 35
SALAMI AL COLTELLO *(130 gr ca.)* _____ € 18
SALAMI RARI *(130 gr ca.)* _____ € 25
SALUMI SLOW FOOD *(130 gr ca.)* _____ € 29
SELEZIONE DI CULATELLI *(110 gr ca.)* _____ € 44
SELEZIONE DI SALUMI MISTI *(130 gr ca.)* ____ € 23

SALUMI SPAGNOLI

CECINA DE LEÓN *120 gr ca.*
€ 25

I TRE SPAGNOLI
Tre prosciutti spagnoli a giro 100 gr ca.
€ 49

JAMON IBERICO 75% DE BELLOTA ETICHETTA ROJA
100 gr ca.
€ 33

JAMON IBERICO 100% DE BELLOTA ETICHETTA NEGRA (PATANEGRA) *100 gr ca.*
€ 39

JAMON IBERICO 100% DE BELLOTA (PATANEGRA) SANCHEZ ROMERO *100 gr ca.*
€ 52

JAMON IBERICO 100 % DE BELLOTA (PATANEGRA) JOSELITO GRAN RESERVA *100 gr ca.*
€ 58

SALUMI SPAGNOLI *130 gr ca.*
€ 29

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

I CLASSICI ITALIANI *160 gr ca.*
dalla classica tradizione italiana:
tre salumi e tre formaggi
€ 27,5

LE ECCELLENZE ITALIANE *160 gr ca.*
piccoli produttori, grandi bontà:
tre salumi e tre formaggi
€ 31

LE ECCELLENZE STRANIERE *160 gr ca.*
dalla nostra incessante ricerca:
tre salumi e due formaggi
€ 33

ITTICA

BACCALÀ MANTECATO € 23
con pomodorini confit e rucola

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI ▲ DI MAZARA DEL VALLO E CAVIALE OSIETRA € 41

SALMONE NORVEGESE € 24
produzione Ercoli

SALMONE SELVAGGIO RED KING/WHITE KING € 49

SALUMI DI MARE € 25
Tonno affumicato • Blue marlin affumicato • Pesce spada affumicato

SELEZIONE DI SALMONI ERCOLI € 28
pastrami di salmone, salmone affumicato, cuore di salmone taglio sashimi

SFUMATURE DEL CANTABRICO € 24

STRACCIATELLA DI BURRATA E GAMBERI ROSSI ▲ € 29

CAVIALE

Tutti i nostri caviali vengono serviti con blinis e panna acida

	Osietra	Imperial Gold	Beluga
30 gr	€ 95	€ 150	€ 260
50 gr	€ 150	€ 210	€ 460
100 gr	€ 290	€ 395	€ 840
200 gr	€ 490	€ 690	€ 1.450

I NOSTRI PIATTI SPECIALI CON CAVIALE OSIETRA

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI ▲ E OSIETRA
€ 41

RISOTTO AL BURRO DI AGRUMI E OSIETRA
€ 35

TARTARE DI TONNO ▲ CON CAVIALE OSIETRA
€ 35

I CLASSICI
di Ercoli

BUFALA CAMPANA D.O.P. _____ € 16
con pomodorini confit _____ € 18
con alici del Cantabrico _____ € 26
con Parma stagionato 24 mesi _____ € 24
BURRATA DI ANDRIA _____ € 17
con pomodorini confit _____ € 19
con alici del Cantabrico _____ € 27
con bottarga di muggine sarda _____ € 22,5
e zucchine alla scapece
FIOR DI LATTE E SALMONE _____ € 24
con Salmone Norvegese Ercoli
FOIE GRAS D'ANATRA _____ € 29
FOIE GRAS D'OCA _____ € 39
ROAST BEEF, RUCOLA E PARMIGIANO _____ € 18
PARMIGIANA DI MELANZANE _____ € 14
SALMONE NORVEGESE ERCOLI _____ € 24
VITELLO TONNATO _____ € 20
ZUCCHINE ALLA SCAPECE _____ € 8

PROSCIUTTO E...

CULATELLO DI ZIBELLO E FICHI € 31
CULATELLO DI ZIBELLO E MELONE € 29
PATANEGRA E FICHI € 35
PATANEGRA E MELONE € 33
PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI E FICHI € 23
PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI E MELONE € 19
PROSCIUTTO DI SUINO NERO ITALIANO E FICHI € 32
PROSCIUTTO DI SUINO NERO ITALIANO E MELONE € 30

CICCHETTI

BACCALÀ MANTECATO E POMODORO SECCO AGNONI € 5,5

PAN Y TOMATE E PATANEGRA € 8,5

SALMONE NORVEGESE, CREME FRAICHE E FINOCCHIETTO € 6

MORTADELLA FAVOLA, STRACCIATELLA E PESTO DI RUCOLA € 5,5

ERCOLI 1928

▲ *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

WI-FI: *Ercoli Guest*
PASSWORD: *ercoli1928*

CUCINA

PRIMI

3 POMODORI
Scialatielli acqua e farina in acqua di pomodoro, salsa di datterino giallo e pomodorini confit
€ 16

AMATRICIANA
Mezze maniche fresche con salsa di pomodoro, guanciale di Cinta Senese e pecorino romano DOP
€ 17

CACIO E PEPE
Tonnarelli all'uovo con pecorino "Riserva del Fondatore" e pepe nero
€ 21

CARBONARA
Mezze maniche fresche con uova "Paolo Parisi", guanciale di Cinta Senese e pecorino romano DOP
€ 23

GAMBERO ROSSO E 'NDUJA DI SPILINGA ▲
Mezzo pacchero con tartare di gambero rosso, crema di datterino giallo e 'nduja
€ 26

VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE
Linguine fresche con vongole veraci, bottarga di muggine, aglio e peperoncino
€ 25

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

ERCOLI 1928

PANE E PASTA SENZA GLUTINE A RICHIESTA

SECONDI

BACCALÀ CON PESCHE AL ROSÈ — *€ 28*
con salsa di mirtillo e noci tostate

FILETTO DI MANZO DRY AGED — *€ 36*
con patate al forno e salsa verde

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA — *€ 26*
con schiacciata di patate

TAGLIATA AUSTRALIANA — *€ 29*
con cicoria ripassata

TATAKI DI TONNO — *€ 29*
con caponata di melanzane

TRIPPETTA DI POLPO — *€ 26*
con sfilacci di pane tostato

CONTORNI

CAPONATA DI MELANZANE — *€ 8*

CICORIA RIPASSATA — *€ 8*

FRIGGITELLI CON SALE MALDON E LIME — *€ 8*

INSALATA MISTA — *€ 8*

PATATE AL FORNO — *€ 8*

SCAROLA UVETTA E PINOLI — *€ 8*

ZUCCHINE ALLA SCAPECE — *€ 8*

INSALATE

CAESAR
Insalata, Parmigiano Reggiano, pollo, bacon croccante, crostini di pane e salsa Caesar
€ 16

CAPRESE
pomodoro ramato, mozzarella di bufala D.O.P. e basilico
€ 18

GRECA
insalata, feta, olive greche, pomodori, cetrioli, cipolle e origano
€ 14

POLPO
insalata, polpo, sedano, carote, patate lesse e olive taggiasche
€ 18

SALMONE
insalata, salmone norvegese, avocado, mandorle e creme fraiche
€ 18

TARTARE & CRUDI

CARPACCIO DI MANZO
con beurre blanc e anguria
€ 19,5

CUBOTTO DI MANZO
con salsa tonnata e fiore di cappero
€ 18

TARTARE DI AVOCADO
cetrioli, menta e limone
€ 14,5

TARTARE DI SALMONE NORVEGESE
con avocado e sedano
€ 19,5

TARTARE DI TONNO ▲
con pomodorini e basilico
€ 19,5

~VEGETARIANI~

FLAN DI ZUCCHINE CON SALSA ALLO YOGURT
€ 14,5

POLPETTE DI MELANZANA CON BATTUTO DI POMODORI BIO
€ 14,5

BEVERAGE

MICROFILTRATA 1 LT	*€ 3*	**SUCCHI DI FRUTTA**	*€ 3,5*
IN BOTTIGLIA 0,75 LT	*€ 3,5*	**CAFFÈ**	*€ 3*
SOFT DRINK	*€ 4,5*	**THÈ**	*€ 4*
SPREMUTA	*€ 4,5*		

FOCACCIA CON VITELLO TONNATO	~~€ 16~~	*€ 8*
FOCACCIA E INSALATA DI POLLO	~~€ 14~~	*€ 7*
FOCACCIA E MORTAZZA	~~€ 12~~	*€ 6*
HUMMUS DI CECI E RAPA ROSSA *con sedano filangè e mandorle tostate*	~~€ 12~~	*€ 6*
SANDWICH CON BACCALÀ MANTECATO E ZUCCHINE ALLA SCAPECE	~~€ 14~~	*€ 7*
SCARPETTE CON I NOSTRI SUGHI	~~€ 12~~	*€ 6*
VITELLO TONNATO	~~€ 20~~	*€ 10*

-50% SUI NOSTRI SPRITZ E SUI PIATTI DEL MENÙ APERITIVO

LA NOSTRA FORMULA APERITIVO TUTTI I GIORNI
DALLE ORE 18:00 ALLE 20:00

SERVIZIO *€ 2,5*
PANE | FOCACCIA | PIZZA BIANCA *€ 4*