

SALUMI



ERCOLI 1928

GASTRONOMIA

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	€ 26
A ROTAZIONE (100 gr ca.)	

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

TUTTI I PIATTI DELLA GASTRONOMIA SONO PREPARATI CON I PRODOTTI CHE TROVI ESPOSTI

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 € 19

Tonno affumicato • Blue marlin affumicato • Pesce spada affumicato

BACCALÀ MANTECATO € 18

con pomodorini confit e rucola

ALZATINA DI PESCE (per 2 pers.) € 35

Ostrica • Gamberi di Mazara* e scampi del Mediterraneo* • Tartare di ricciola

STRACCIATELLA DI BURRATA E € 21

GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO

CROSTACEI (4 pz) € 17

Gamberi di Mazara* e scampi del Mediterraneo*

SALMONE SELVAGGIO € 35

"RED KING/WHITE KING"

OSTRICA "GILLARDEAU" € 5,5

OSTRICA "TARBOURIECH" € 5,5

CAVIALE

Tutti i nostri caviali vengono serviti con blinis e panna acida

	Beluga	Imperial Gold	Osietra
30 gr	€ 150	€ 120	€ 60
50 gr	€ 230	€ 170	€ 100
100 gr	€ 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

TUTTI I PIATTI DELL'ITTICA SONO PREPARATI CON I PRODOTTI CHE TROVI ESPOSTI

TARTARE

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

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

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

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

* 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



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*

DAL JOSPER



LA NOSTRA CARNE

SELEZIONE SASHI

FIorentINA € 9,5 all'etto

COSTATA € 8 all'etto

ENTRECÔTE € 8,5 all'etto

SELEZIONE SAKURA HANAMI

FIorentINA € 10 all'etto

COSTATA € 8,5 all'etto

ENTRECÔTE € 9 all'etto

TAGLIATA DI CUBE ROLL € 24,5

FILETTO DI MANZO CANADESE € 36

ENTRECÔTE DI MANZETTA PRUSSIANA (350 gr ca.) € 23

BISTECCA DI MANZETTA PRUSSIANA (550 gr ca.) € 37

INVOLTINO DI NERO DI NEBRODI € 18
CON CHIMICHURRI E CAROTE ALLA BRACE

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

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

~ 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 ••



LA NOSTRA
FORMULA APERITIVO

-50%

SUI NOSTRI
COCKTAIL CLASSICI E
SUI PIATTI DEL MENU
APERITIVO



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,
oppure ordina online*

ERCOLI1928.COM