



ERCOLI 1928 GASTRONOMIA

SALUMI

PROSCIUTTI CRUDI ITALIANI 130 gr.ca.	€ 16
CULACCIA E CULATELLO 110 gr. ca.	€ 21
LE NOSTRE BRESAOLE 130 gr. ca.	€ 20
LE MORTAZZE 130 gr. ca.	€ 20
SALAMI AL COLTELLO 130 gr. ca.	€ 17
I NOSTRI COTTI 130 gr. ca.	€ 16

LATTE E DERIVATI

FORMAGGI D'ALPEGGIO 160 gr. ca.	€ 18
FORMAGGI FRANCESI 160 gr.ca.	€ 20
FORMAGGI ITALIANI GIOVANI E ATTEMPATI 160 gr.ca.	€ 18
GIRO DI PECORINI 160 gr.ca.	€ 16
MUFFATI DAL MONDO 160 gr.ca.	€ 22
FORMAGGI D.O.P. 160 gr.ca.	€ 20

PIATTI DELLA GASTRONOMIA

BUFALA CAMPANA D.O.P. Con alici del Cantabrico	€ 13
Con Parma stagionato 20 mesi	€ 21
	€ 17
BURRATA DI ANDRIA Con pomodorini confit	€ 13
Con alici del Cantabrico	€ 15
Con bottarga di muggine sarda	€ 21
e zucchine alla scapece	€ 19
PROSCIUTTO E CANTALUPO	€ 12
ROAST BEEF, RUCOLA E PARMIGIANO	€ 14
VITELLO TONNATO	€ 16

SALUMI SPAGNOLI

SALUMI SPAGNOLI 130 gr ca. € 21
JAMÓN IBERICO 75% DE BELLOTA ETICHETTA RIOJA 130 gr ca. € 22
CECINA DE LEÓN 120 gr ca. € 21
JAMÓN IBERICO 100% DE BELLOTA ETICHETTA NEGRA (PATANEGRA) 110 gr ca. € 25

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 € 22
LE ECCELLENZE STRANIERE 160 gr ca. dalla nostra incessante ricerca: tre salumi e due formaggi € 28

ITTICA

OSTRICA "REGAL SELECTION OR" € 5,5
ALZATINA DI PESCE (per 2 pers.) Ostrica Regal Selection Or • Gamberi di Mazara e scampi del Mediterraneo • Tartare di ricciola € 35
BACCALÀ MANTECATO con pomodorini confit e rucola € 18
CROSTACEI (4 pz.) Gamberi di Mazara e scampi del Mediterraneo € 17
SALUMI DI MARE Prosciutto di tonno • Tonno affumicato Blue marlin affumicato • Pesce spada affumicato € 19
SALMONE SELVAGGIO "RED KING/WHITE KING" € 29
SALMONE NORVEGESE PRODUZIONE ERCOLI € 16
SFUMATURE DEL CANTABRICO € 19
STRACCIATELLA DI BURRATA E GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO € 21

CAVIALE

Tutti i nostri caviali vengono serviti
con blinis e panna acida

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

I NOSTRI PIATTI SPECIALI CON CAVIALE OSIETRA

SANDWICH DI RICOTTA, GAMBERI ROSSI DI MAZARA E OSIETRA € 30
TARTARE DI RICCIOLA CON OSIETRA € 24
LINGUINE CON OSIETRA, BURRO FRANCESE E AGRUMI € 29

LA NOSTRA FORMULA APERITIVO TUTTI I GIORNI

DALLE ORE 18:30 ALLE 20:30

- 50 %

HUMMUS DI CECI E RAPA ROSSA, PECORINO ROMANO DOP SU FETTE BISCOTTATE CARENA	€ 7,35
VITELLO TONNATO	€ 14,7
SCARPETTE CON I NOSTRI SUGHI	€ 8,45
SALMONE NORVEGESE PRODUZIONE ERCOLI, CRÈME FRAICHE, ARANCE E FINOCCHI	€ 18,75
INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE E ARINGHE	€ 18,75
MORCÓN IBERICO EXTRA	€ 10,5



CUCINA

PRIMI

LINGUINE DI GRAGNANO "ERCOLI" CON VONGOLE VERACI € 16
MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA CON GUANCIALE DI CINTA SENESE BRADA E PECORINO ROMANO DOP € 14
TONNARELLI ALL'AMATRICIANA CON GUANCIALE DI CINTA SENESE E PECORINO ROMANO DOP € 14
PACCARIELLI DI GRAGNANO "ERCOLI" CON RICCIOLA MARINATA, BOTTARGA DI MUGGINE E CROCCANTE AL LEMONGRASS € 19
SPAGHETTI DI GRAGNANO "ERCOLI" CON AGLIO NERO, GAMBERI ROSSI DI MAZARA AFFUMICATI E AGRUMI € 18

SECONDI

POLPO ARROSTO CON BURRATA, OLIVE TAGGIASCHE E PAPPAL POMODORO € 20
REALE DI VITELLA, FRIGGITELLI, POMODORI VERDI E ZENZERO € 20
FRITTURA DI PESCE E MELANZANA FUME' € 17
TRANCIO DI RICCIOLA AL GUAZZETTO DELLA TRADIZIONE € 23
POLLO AI PEPERONI € 18

CONTORNI

CICORIA ALL'AGRO O RIPASSATA € 6,5
SCAROLA ALL'AGRO O CON UVETTA E PINOLI € 6,5
INSALATA MISTA € 6,5
PATATE AL FORNO CON POMODORINI E CIPOLLE € 6,5

INSALATE

INSALATA ICEBERG, SALMONE SCOZZESE, CETRIOLI E YOGURT ALLA MENTA € 15
INSALATA GRECA € 15
INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE E ARINGA AFFUMICATA € 15
INSALATA DI BOTTARGA DI MUGGINE, SEDANO E VELE DI POMODORO € 14
CAPRESE DI BUFALA € 15

VEGETARIANI

FLAN DI ZUCCHINE, CREMA DI MAIS E CROCCANTE ALLA RAPA ROSSA € 11
GAZPACHO, STRACCIATELLA DI BURRATA E CREMA ALL'AGLIONERO € 12

BOX TARTARE

TARTARE DI CETRIOLI, AVOCADO E MELOGRANO € 10
TARTARE DI ANGUS ARGENTINO CON TUORLO BIO E MAIONESE ALLA SENAPE D'ANTONIA € 20
TARTARE DI RICCIOLA, MELONE, AVOCADO E RIDUZIONE AL VERMOUTH BIANCO € 19

DOLCI

TIRAMISÙ € 6,5
CROSTATA € 6,5
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI € 7
CARROT CAKE CON GELATO AL LIMONE E MACEDONIA DI FRUTTA TROPICALE € 7
GELATI ARTIGIANALI € 6,5
FRUTTA DI STAGIONE € 6,5

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