



# LA BOUTIQUE DELLA CARNE

## THE MEAT BOUTIQUE


- |   |   |                                      |
|---|---|--------------------------------------|
|    | <b>SCOTTONA MARCHIGIANA</b><br>Taglio minimo consigliato 600gr/800gr<br><i>Recommended minimum cut 600gr/800gr</i>              | € 8.00 all'etto<br><i>hectogram</i>  |
|    | <b>TOMAHAWK di PEZZATA ROSSA</b><br>Taglio minimo consigliato 1kg<br><i>Recommended minimum cut 1kg</i>                         | € 8.50 all'etto<br><i>hectogram</i>  |
|    | <b>CHAROLAISE</b><br>Taglio minimo consigliato 600gr/800gr<br><i>Recommended minimum cut 600gr/800gr</i>                        | € 8.00 all'etto<br><i>hectogram</i>  |
|    | <b>PRUSSIANA</b><br>Taglio minimo consigliato 600gr/800gr<br><i>Recommended minimum cut 600gr/800gr</i>                         | € 8.00 all'etto<br><i>hectogram</i>  |
|   | <b>Controfiletto BLACK ANGUS URUGUAY</b><br>Taglio minimo consigliato 300gr/400gr<br><i>Recommended minimum cut 300gr/400gr</i> | € 10.00 all'etto<br><i>hectogram</i> |
|  | <b>FILETTO GARRONESE</b><br>Taglio minimo consigliato 300gr<br><i>Recommended minimum cut 300gr</i>                             | € 13.50 all'etto<br><i>hectogram</i> |
|  | <b>ANGUS MIGUEL VERGARA</b><br>Taglio minimo consigliato 1kg/1,2kg<br><i>Recommended minimum cut 1kg/1.2kg</i>                  | € 13.00 all'etto<br><i>hectogram</i> |
|  | <b>CUBEROLL BLACK ANGUS</b><br>Taglio minimo consigliato 400gr/500gr<br><i>Recommended minimum cut 400gr/500gr</i>              | € 16.00 all'etto<br><i>hectogram</i> |
|  | <b>T-BONE BLACK ANGUS USA</b><br>Taglio minimo consigliato 700gr/800gr<br><i>Recommended minimum cut 700gr/800gr</i>            | € 15.00 all'etto<br><i>hectogram</i> |
|  | <b>WAGYU GIAPPONE</b><br>Taglio minimo consigliato 150gr/200gr<br><i>Recommended minimum cut 150gr/200gr</i>                    | € 45.00 all'etto<br><i>hectogram</i> |



n.b. ALCUNE VOLTE CI SONO DELLE NOVITÀ NON INSERITE SUL MENÙ.  
PER QUESTE CHIEDERE INFORMAZIONI E PREZZO AI RESPONSABILI DI SALA  
*n.b. SOMETIMES THERE ARE NEW ITEMS NOT INCLUDED ON THE MENU.  
FOR THESE ASK THE ROOM MANAGERS FOR INFORMATION AND PRICE*






# CRUDERIA DI MANZO




## RAW BEEF

**Tartara Tartufata**   € 25.00  
Con burrata e tartufo  
*Tartare with burrata and truffle*

**Tartara Smoked**   € 22.00  
Con salsa di bacon affumicata, croccante di cipolla e cipolla dolce  
*Tartar with smoked bacon sauce, onion crisp, and sweet onion*

**Tartara Mediterranea**    € 25.00  
Con pane croccante, tartare di scottona, cremoso al limone, acciughe e capperi  
*With crunchy bread, beef tartare, creamy lemon, anchovies and capers*





**Cheesecake di Scottona**    € 22.00  
Tarallo sbriciolato, ricotta, tartara di scottona e pistacchio  
*Crumbled tarallo, ricotta cheese, scottona tartar and pistachios*

**Carpaccio di Manzo Croccante**    € 25.00  
Con rucola, ciuffi di ricotta, cipolla croccante, peperoncini dolci peruviani e crema di peperone crusco  
*Crispy Beef Carpaccio With arugula, ricotta cheese, crispy onion, sweet Peruvian chili peppers, and crusco pepper cream*





## DAL FORNO



### FROM THE OVEN

**Empanadas di Pizza**     € 12.00  
Calzoncini al forno ripieni di bolognese bianca  
*Baked calzoncini stuffed with white bolognese sauce*

**Fagotto**   € 12.00  
Ripieno con parmigiana di melanzane  
*Stuffing with eggplant parmigiana*

**Focaccia Pennanova**   € 12.00  
Con lardo, fave sott'olio e scaglie di provolone  
*Focaccia with lard, broad beans in oil and provolone cheese flakes*

**Focaccia Baiola**   € 15.00  
Crema di peperone crusco, prosciutto crudo di parma, stracciatella, rucola e pomodori semi dry  
*Focaccia with crusco pepper cream, Parma ham, stracciatella cheese, arugula, and semi-dried tomatoes*

**Focaccia Chimichurri**   € 18.00  
Carpaccio di Manzo, salsa chimichurri, rucola e scaglie  
*Focaccia with beef carpaccio, chimichurri sauce, arugula and flakes*



# ANTIPASTI

## APPETIZERS

- Antipasto della Casa**       € 20.00  
Salumi, bruschetta, parmigiana di melanzane, mozzarella, crochè e fiore di zucca  
*Cured meats, bruschetta, eggplant parmigiana, mozzarella, crochè and pumpkin flower*
- Fritto del Capannaccio**       € 18.00  
Polpettine di manzo impanate e fritte, crochè, fiore di zucca, provola e Friarielli in carrozza e frittatina di pasta su crema ai 4 formaggi  
*Breaded and fried beef patties, crochè, pumpkin flower, provola and Friarielli cheese in carrozza and frittatina pasta on 4-cheese cream*
- Tagliere del Contadino**   € 25.00  
Selezione di salumi, mozzarella di bufala, formaggi e sott'oli  
*Chopping Board of Cold Cuts, buffalo mozzarella, Cheeses and Sott'oli*
- Scamorza Mediterranea**   € 15.00  
Scamorza affumicata, piastrata con prosciutto crudo, rucola, pomodoro semi dry e scaglie di grana  
*Smoked scamorza cheese, grilled with prosciutto, arugula, semi-dried tomatoes and shaved parmesan.*
- Bombette di Scottona**      € 12.00  
Polpettine di manzo impanate e fritte su salsa al gorgonzola  
*Breaded and fried beef patties on gorgonzola sauce*
- Arrosticini\* di Manzo 8 pz**  € 16.00  
Con salsa chimichurry  
*With baked potatoes and chimichurry sauce*
- Pork Ribs BBQ**  € 20.00



# I PRIMI THE FIRSTS

- Gnocchi\* al Coniglio** (so.) (🌿) € 16.00  
Gnocchi freschi fatti a mano con ragù di coniglio  
*Fresh handmade gnocchi with rabbit ragout*
- Paccheri Panciovilla** (so.) (🌿) (🍷) (🍷) € 16.00  
Con provola, pomodoro, melanzane, salsiccia e scaglie  
*Pasta with provolone cheese, tomato, eggplant, sausage and flakes*
- Zito alla Genovese** (so.) (🌿) (🍷) € 16.00  
Con riduzione di carne di manzo, cipolle ed aromi  
*Pasta with beef reduction, onions and herbs*
- Spaghettono alla Nerano** (🍷) (🍷) € 16.00  
Con zucchine e i suoi fiori e caciocavallo  
*Nerano-style spaghetti with courgettes, courgette flowers and caciocavallo cheese*
- Pappardelle\* alla Bolognese** (🌿) (so.) (🍷) (🍷) € 15.00  
*Pappardelle pasta with bolognese*
- Pappardelle\* al Sotto Bosco** (🌿) (so.) (🌿) € 18.00  
Con funghi di stagione e salsiccia  
*Pappardelle\* with seasonal mushrooms and sausage*
- Ravioli\* alla Trentina** (🍷) (🌿) (so.) (🍷) € 18.00  
Ravioli agli spinaci ripieni di scottona e porcini con salsa ai formaggi, speck e noci  
*Spinach ravioli stuffed with scottona and porcini mushrooms with cheese sauce, speck and walnut sauce*
- Ravioli\* all' Ischitana** (🌿) (so.) (🍷) (🍷) € 18.00  
Ravioli ripieni di coniglio, al sugo di coniglio al pesto di basilico  
*Rabbit-stuffed ravioli with rabbit sauce and basil pesto*

\* prodotti di produzione nostra, abbattuti e congelati  
\* products of our own production, culled and frozen



# I SECONDI

## THE SECONDS

**Coniglio all'Ischitana «su Prenotazione»** (SO) (€) mezzo / half € 30.00  
*Rabbit all'Ischitana style on Reservation* intero / whole € 60.00

**Salsicce alla Griglia** (SO) (€) € 20.00  
Con scamorza e patate al forno  
*Grilled sausages with scamorza cheese and baked potatoes*

**Grigliata mista di carne** € 29.00  
Con patate al forno  
*Mixed grilled meat with baked potatoes*

**Entrecote di Manzo alla Griglia** € 30.00  
Con verdure alla griglia  
*Grilled Beef Entrecote with Grilled Vegetables*

**Guancia di Manzo CBT al Per'e Palummo** (SO) € 35.00  
Con friarielli  
*Beef Tenderloin with Red Wine with friarielli*

\* prodotti di produzione nostra, abbattuti e congelati

\*\* prodotti surgelati

\* *products of our own production, culled and frozen*

\*\* *frozen products*



# LE TAGLIATE

## THE SLICED MEAT

- Al Rosmarino** (SO.) € 28.00  
Con patate al forno  
*Rosemary with baked potatoes*
- Mediterranea** (V) € 30.00  
Con rucola, pomodorini, scaglie  
*With arugula, cherry tomatoes, slivers*
- Al Gorgonzola** (V) (SO.) € 30.00  
Con patate al forno  
*Gorgonzola cheese with baked potatoes*
- Al Lardo e Pistacchio di Bronte** (V) € 32.00  
Con lardo di colonnata, pesto di pistacchio e patate al forno  
*With Colonnata lard and baked potatoes*
- Al Sotto Bosco** € 36.00  
Con patate al forno e funghi di stagione  
*With baked potatoes and seasonal mushrooms*



# I CONTORNI

## SIDE DISHES

- Parmigiana di Melanzane** (V) (V) € 10.00  
*Eggplant Parmigiana*
- Friarielli** (V) € 7.00  
*Friarielli*
- Funghi di Stagione** (V) € 9.00  
*Seasonal Mushrooms*
- Verdure alla Griglia** (V) € 10.00  
*Grilled Vegetables*
- Patatine\*\* Fritte** (V) € 6.00  
*French\*\* Fries*
- Patate al Forno** (SO.) € 5.00  
*Baked Potatoes*

\* prodotti di produzione nostra, abbattuti e congelati

\*\* prodotti surgelati

\* products of our own production, culled and frozen

\*\* frozen products



# LA PIZZERIA

## THE PIZZERIA

<b>Capannaccio</b> (so, 🍷, 🌿)	€ 12.00
Coniglio spolato, provola e pomodorini <i>Plucked rabbit, provolone cheese and cherry</i>	
<b>Margherita</b> (🍷, 🌿)	€ 7.00
Fior di latte campano, pomodoro e basilico <i>Fior di latte from Campania, tomato and basil</i>	
<b>Ruota di Carro</b> (🍷, 🌿)	€ 8.00
Provola, pomodoro, pepe e basilico <i>Provola cheese, tomato, pepper and basil</i>	
<b>Cip &amp; Ciop</b> (🍷, 🌿)	€ 9.00
Fior di latte campano, würstel e patatine <i>Fior di latte from Campania, sausage and chips</i>	
<b>DOC</b> (🍷, 🌿)	€ 10.00
Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico <i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil</i>	
<b>Ciccia</b> (🍷, 🌿, so)	€ 12.00
Provola, salsicce e patate al forno <i>Provola cheese, sausage and baked potatoes</i>	
<b>Tricolore</b> (🍷, 🌿)	€ 12.00
Fior di latte campano, prosciutto crudo, rucola e scaglie <i>Fior di latte from Campania, prosciutto crudo, arugula and parmesan flakes</i>	
<b>Vesuvio</b> (🍷, 🌿, so, 🍷)	€ 12.00
Mozzarella di bufala, pesto di basilico, pomodorini e pomodori semi-dry <i>Buffalo mozzarella, basil pesto, little tomatoes and semi-dry tomatoes</i>	
<b>Impiccato</b> (🍷, 🌿)	€ 12.00
Provola, pepe, lardo, caciocavallo <i>Provola cheese, pepper, lard, caciocavallo cheese</i>	
<b>Fangaiola</b> (🍷, 🌿)	€ 12.00
Fior di latte e provola, fave sott'olio e pancetta <i>Fior di latte and provolone cheese, broad beans in oil and bacon</i>	
<b>Solo Andata</b> (🍷, 🌿)	€ 12.00
Fior di latte, crema peperone crusco, salame, ricotta, pomodori semi dry <i>Fior di latte, crusco pepper cream, salami, ricotta, semi-dried tomatoes</i>	
<b>Carciofina</b> (🍷, 🌿)	€ 12.00
Provola, crema di carciofi, coppa e cipolla croccante <i>Provola, artichoke cream, ham coppa and crispy onion</i>	



# LE DELIZIE DEL CAPANNACCIO

## THE DELIGHTS OF THE CAPANNACCIO

Semifreddo e gelato della casa     € 7.00

*House parfait and ice cream*

Sorbetti della casa € 6.00

*House sorbets*

Dolci della casa in vetrina     € 7.00

*House desserts featured*



## BAR

Acqua Minerale 0,75L € 3.00

Acqua Frizzante "Maxima" 0,75L € 4.00

Coca Cola, Fanta o Sprite 0,33 L € 4.00

Coca Cola 1 L € 7.00

Birra alla Spina 0,3L € 5.00

Birra alla Spina 0,5L € 8.00

Nastro Azzurro 0,33L € 5.00

Birra Analcolica 0,33L € 6.50

Vino della Casa Bianco o Rosso 1/2 L € 7.00

Vino della Casa Bianco o Rosso 1 L € 13.00



## COCKTAILS

Aperol o Campari o Limoncello Spritz € 10.00

Gin Tonic o Lemon € 12.00

Americano: *Bitter, vermouth, soda* € 9.00

Negroni: *Gin, bitter, vermouth* € 10.00

Daiquiri: *Rum, succo di limone fresco\*, sciroppo di zucchero* € 12.00

Gimlet: *Gin, succo di limone fresco\*, sciroppo di zucchero* € 12.00

Dark basil smash: € 12.00

*Himbrimi Gin, succo di limone fresco\*, sciroppo di zucchero, basilico fresco*

Tommy' s mezcal: *Tequila, Mezcal, succo di limone fresco\*, sciroppo di agave* € 12.00

Whiskey sour: *Whiskey, succo di limone fresco\*, sciroppo di zucchero* € 12.00

**Coperto /Covered € 3.00**

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/1

Allergens – Customers are kindly requested to inform the waiting staff of any dietary requirements before ordering. During preparation in the kitchen, cross-contamination cannot be ruled out. Therefore, our dishes may contain the following allergens in accordance with EU Regulation 1169/1

*Legenda Lista Allergeni / Legend of the list of allergens*



lupini  
lupins



uova  
eggs



anidride  
solforosa e solfiti  
sulfur dioxide and sulphites



soia  
soy



sesamo  
sesame



senape  
mustard



sedano  
celery



pesce  
fish



molluschi  
clams



latticini  
dairy product



glutine  
gluten



frutta  
a guscio  
nuts



crostacei  
shellfish



arachidi  
peanuts