

Tutto inizia con un casadduoglio.

Formaggio, vino, olio, una salumeria pittoresca e unplugged, tra salsiccie di maiale pasta e pomodori San Marzano tutto in equilibrato disordine, come in un quadro di Giacinto Gigante poi arriva la cucina della tradizione, quella della nonna che tirava il ragù per ore, mentre la zia lavorava la pasta con la forza di cento braccia, le sue

Era la cucina dove l'improvvisazione è tutto se conosci la materia prima come il jazz, quella verace di James Senese, perché la musica dell'anima c'entra sempre oggi c'è la gastronomia che parla al cuore, "calda" come una poesia di Neruda e colorata come una ceramica di Liguori o una foto di Toscani una gastronomia che può fermare il mondo per contemplare, stupito una polpetta s'una forchetta

ALLA FINE, C'E' 13

*I crudi di mare sono preventivamente abbattuti in apposito abbattitore nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, per evitare un eventuale attività microbica del batterio Anisakis. (circolare 11 marzo 1992 n°10-91/493/CEE)*

*I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti*



# Degusta13

## MENÙ DEGUSTAZIONE DELLA TRADIZIONE

Scarola in “carrozza” con salsa di provola  
e polvere di olive nere

Paccheri allo scarpariello con  
Pomodoro San Marzano

Baccalà confit con panzanella al pomodoro  
friggirelli e alici del Cantabrico

Semifreddo al pralinato con crumble  
al cacao salato e amarene.

€ 31,00

## *Antipasti*

Tartare di Scottona Beneventana con peperoni arrostiti, burrata, olive e taralli ai capperi	€ 12,00
Manzo & Bufala Carpaccio di manzo con mozzarella di bufala, rucola e pomodorini secchi	€ 12,00
Crudo di gamberi rossi con melanzane arrosto, stracciata di bufala e chips di riso all'alga nori	€ 13,00
Baccalà fritto con insalatina di scarola, capperi, olive e papaccelle	€ 12,00
Salmone marinato a secco con limone sott'aceto, cetrioli, panna acida e cracker al finocchietto	€ 12,00
Scarola in "carrozza" con salsa di provola e polvere di olive nere	€ 10,00
Pizza frita "Montanara" con salsa di pomodoro, scaglie di formaggio e basilico	€ 6,00
Tagliere misto di salumi <i>per due persone</i>	€ 20,00
Tagliere misto di formaggi <i>per due persone</i>	€ 20,00
Tagliere misto di salumi e formaggi <i>per due persone</i>	€ 20,00

# Salumi

Pata Negra Prosciutto Iberico Beher Etichetta Nera	€ 15,00 L'etto
Jamón Serrano Gran Reserva stagionato 18 mesi	€ 11,00 L'etto
Prosciutto crudo di Parma Riserva S. Ilario stagionato 36 mesi	€ 12,00 L'etto
Prosciutto San Daniele	€ 10,00 L'etto
Capocollo di Cinta Senese Salumificio Bio Brado	€ 10,00 L'etto
Pancetta tesa di Cinta Senese Salumificio Bio Brado	€ 9,00 L'etto
Guanciale di Cinta Senese Salumificio Bio Brado	€ 9,00 L'etto
Mortadella "Favola" Salumificio Palmieri	€ 10,00 L'etto
Capocollo cilentano Salumificio Tomeo	€ 8,00 L'etto
Soppressata cilentana Salumificio Tomeo	€ 7,00 L'etto
Salsiccia dolce e piccante Salumificio Tomeo	€ 6,00 L'etto
Pancetta Arrotoata Salumificio Tomeo	€ 6,00 L'etto
Salamino Salumificio Tomeo	€ 6,00 L'etto
Bresaola affumicata <b>senza glutine</b>	€ 10,00 L'etto

# Formaggi

Mozzarella di bufala 250gr.	€ 6,00 cad.
Caciocavallo Podolico Campania Latte di Vacca Podolica Stagionatura min 2 anni	€ 10,00 L'etto
Caprino morbido in crosta fiorita e violette Campania Latte di Capra Stagionatura 60 gg	€ 10,00 L'etto
Toma di Bufala semi-stagionato Campania Latte di Bufala Stagionatura max 90 gg	€ 10,00 L'etto
Pecorino Gran Riserva dei Monti Lattari Campania Latte di Pecora e caglio di agnello Stagionatura 6 mesi in grotta	€ 12,00 L'etto
Pecorino di Fossa di Sogliano Marche Latte di Pecora e Vacca Stagionatura 100 gg in grotta	€ 13,00 L'etto
Lunatico Piemonte Latte Vacca Stagionatura 90 gg	€ 10,00 L'etto
Maccagno morbido di Valle Cervo Piemonte Latte di Vacca Stagionatura 30 gg	€ 10,00 L'etto
Crabu Sardegna Latte di Capra semicotta Stagionatura 90 gg	€ 10,00 L'etto
Juncu Sardegna Latte di Pecora Stagionatura 90 gg	€ 10,00 L'etto
Blu di Vacca Jersey erborinato dolce Campania Latte di Vacca Jersey Stagionatura 60 gg	€ 12,00 L'etto
Blu di Bufala Campania Latte crudo di Bufala Stagionatura 90 gg	€ 12,00 L'etto
Verde di Pecora super erborinato Campania Latte crudo di Pecora Stagionatura 100 gg	€ 13,00 L'etto
Roquefort Francia Latte di Pecora Stagionatura 90 gg	€ 13,00 L'etto
Stilton Inghilterra Latte di Mucca Stagionatura 6 mesi	€ 13,00 L'etto

## *Primi*

Spaghetti alla chitarra aglio, olio e peperoncino € 14,00  
con friggirelli e crudo di gamberi rosa

Candele spezzate alla genovese € 12,00  
con cacioricotta

Paccheri allo scarpariello con pomodoro € 12,00  
San Marzano Selezione "Casa del Nonno 13"

Pane, burro e alici € 12,00  
Gnocchi di pane con burro e  
alici del Cantabrico, scarola e olive

Linguine con cipollotto, fiori di zucca, € 12,00  
zucchine e provolone

## *Secondi e Bracce*

T-Bone di Scottona Frollata 70 giorni, selezione Bifulco	€ 6,00 l'etto
T-Bone di Scottona Frollata 50 giorni, selezione Bifulco	€ 5,00 l'etto
T-Bone di Scottona Frollata 30 giorni, selezione 13	€ 4,00 l'etto
La 5 coste di Scottona Marchigiana Frollata 40 giorni, selezione Bifulco	€ 5,00 l'etto
Tagliata di Scottona con rucola e grana Frollata 40 giorni, selezione Bifulco	€ 18,00
Entrecôte di manzo alla brace con pomodoro alla pizzaiola e melanzane alla scapece	€ 16,00
Secreto di maialino Iberico marinato alla soia e fiano di Avellino con croccante di patate e maionese spicy	€ 16,00
Hamburger di Scottona gr.300 con cipolla caramellata, maionese alla senape e cavolo cappuccio al cumino selezione Bifulco	€ 15,00
Baccalà confit con panzanella di pomodoro, friggirelli e alici del Cantabrico	€ 15,00
Totanetto alla brace con salsa di patate al limone e provola	€ 15,00

## *Dolci*

Semifreddo al pralinato con crumble al cacao salato e amarena	€ 6,00
Crocante di sfogliatella con crema di ricotta di pecora, marmellata di mandarino tardivo e cake alla carota	€ 6,00
Crème brûlée alla vaniglia con confettura di pesca e zafferano	€ 6,00
Mousse di cheese cake con sfoglia e composta di mango, yuzu e lampone	€ 6,00
Frutta di stagione	€ 5,00
Selezione di erborinati	€ 10,00