



ALTOGRADO  
VINERIA®

MENÙ

# TAGLIERE APERITIVO



## GRAN CRU DI SALUMI E FORMAGGI

Selezione di Formaggi affinati, erborinati, stagionati,  
Salumi Mangalica, Iberico, Friulano Pesante  
• Spumante Maxi Millesimato

**€ 20,00 x 2 persone**

**€ 35,00 x 4 persone**



## GRAN CRU DI PESCATO

Selezione di Carpaccio di Pesce Spada, Alici del  
Cantabrico, Carpaccio di Tonno, Calamaro a Vapore  
• Spumante Maxi Millesimato

**€ 30,00 x 2 persone**

**€ 50,00 x 4 persone**

## NATURALIS



## PATATE AGLI AROMI

Patate bio, Rosmarino, Pepe, Paprica dolce, Curcuma

**€ 6,50**

## PARMIGIANA DI MELANZANE ROSSA

Melanzane, Provola affumicata di Agerola, Salsa di  
Pomodoro, Parmigiano Reggiano, Basilico

**€ 8,50**

## PARMIGIANA DI ZUCCHINE

Zucchine, Spalla Cotta affumicata di Mangalica, Provola  
affumicata di Agerola, Basilico

**€ 8,50**

## PURÉ ALTOGRADO

Patate campana, Burro Echiré, Latte Nobile

**€ 7,50**

# PANINI



## I GRADO

---

Roast Beef all'inglese, formaggio spalmabile, insalata mista, patate al forno, salsa Altogrado\*, tartufo nero del Taburno / panino bombetta

**€ 13,50**

## II GRADO

---

Salsiccia d'oca, funghi porcini Calabria, patate al forno, salsa Altogrado\*, 'nduja calabrese / panino baguette

**€ 13,50**

## III GRADO

---

Tartare ricciola hiramasa saltata in padella con pomodorini, capperi, mandorle, friarielli, maionese Remy Martin VSOP / panino bombetta

**€ 14,50**

## IV GRADO

---

Hamburger di Manzetta Prussiana, salsa Altogrado\*, scamorza affumicata di Agerola, funghi porcini Calabria, cipolla caramellata / panino bun al sesamo

**€ 13,50**

## V GRADO

---

Tartare di Gambero Rosa saltata in padella con zucchine alla julienne, insalata mista, limone grattugiato, Molinari Pink Sauce\*\*, sale nero dell'Himalaya / panino bombetta

**€ 12,50**

## ALTO GRADO PANINO

---

Prosciutto cotto d'Oca, gorgonzola, formaggio spalmabile, scamorza affumicata di Agerola, maionese / panino baguette

**€ 9,50**

### \* Salsa Altogrado

(Olio di girasole, aceto di vino, tuorlo d'uovo, Coriandolo, cumino, fieno greco, senape, aglio, zenzero, curcuma, alloro, peperoncino di cayenna, pepe nero, cannella, noce moscata, chiodi di garofano)

### \*\* Molinari Pink Sauce

(Olio di girasole, acqua, Molinari Extra, zucchero, aceto, passato di pomodoro, succo di lime, tuorlo d'uovo, latte scremato, panna di latte, semi di senape, sale, cognac, sherry, spezie, erbe aromatiche, sedano)

# ZUPPE



## ZUPPA PEZZENTELLA

---

Orzo, farro, fagioli azuki, fagiolo occhio nero, fave, lenticchie rosse, lenticchie verdi, piselli, salsiccia pezzentella

**€ 12,50**

## VELLUTATA DI CECI E CASTAGNE

---

cece di cicerale, castagne di Montella, scamorza affumicata su Agerola, rosmarino

**€ 11,50**

## VELLUTATA DI FAVE E TARTUFO NERO

---

fave, tartufo nero del Taburno, rosmarino

**€ 12,50**

# CARNE



## COSCIA D'OCA IN CONFIT. PATATE AGLI AROMI

---

**€ 18,50**

## FILETTO DI MAIALE ALLE SPEZIE. PURE ALTOGRADO

---

**€ 14,50**

## COSTICINE DI MAIALE IN SALSA BOURBON. PATATE AGLI AROMI

---

**€ 19,50**

## VENTAGLIO DI MAIALE IBERICO. PATATE AGLI AROMI

---

**€ 21,00**

## PICANHA DI MANZETTA PRUSSIANA. PATATE AGLI AROMI

---

**€ 19,50**

# PESCE



## NUDI E CRUDI

---

Gambero blu della Nuova Caledonia, Gambero rosso di Mazara, Tartare di Ricciola Hiramasa, Calamaro cotto a bassa temperatura, Carpaccio di Pesce Spada, Alici del Cantabrico, Capesante

**€ 26,00 porzione singola**

**€ 35,00 x 2 persone**

## TARTARE DI SALMONE

---

**€ 16,50**

## TARTARE DI RICCIOLA HIRAMASA

---

**€ 19,50**

## TARTARE DI GAMBERO ROSSO

---

**€ 18,50**