



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