



il Macello
da Elia e Maurizio

Benvenuti

Il nostro impegno è quello di portare in tavola prodotti di alta qualità, provenienti da piccole aziende del territorio.

i *Si invita la spett.le clientela con allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di farlo presente al personale e di consultare la legenda riportata al fianco di ogni pietanza.*



Senza lattosio



Vegetariano



Senza glutine

*Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati.
Per qualsiasi informazione è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita a richiesta dal personale*

MENU DEGUSTAZIONE € 35 *

TASTING MENU € 35 *

*** Il prezzo si intende a persona, bevande escluse**

The price is per person, excluding drinks

IL MENU DEGUSTAZIONE È OBBLIGATORIO PER TUTTO IL TAVOLO

The tasting menu is binding for the entire table

ANTIPASTO / APPETIZER

Polpetta di manzo con crema di zucca, caciocavallo e bacon

Beef meatball with pumpkin cream, caciocavallo cheese and bacon

Polenta con crema parmigiano, broccoletto (friariello), salsiccia e porro

Polenta with parmesan cream, broccolo (friariello), sausage and leek

Bruschettina con Pomodorino Datterino, scaglie di Grana e pesto di Basilico

Bruschetta with Datterino tomatoes, shavings of Parmesan cheese, and basilic pesto

PRIMO / FIRST COURSE

Trofie con ragù di scottona, crumble alle erbe aromatiche

Trofie with scottona ragù, aromatic herb crumble

SECONDO / SECOND COURSE

Guancia di Manzo (150 g.) sous vide

con purè di patate, cipolla croccante, fondo all'Aglianico IGP

Beef cheek with potatoes purée, crunchy onion, Aglianico sauce IGP

DOLCE / DESSERT

Pan di Spagna al cioccolato, ganache alla nocciola e caramello salato

Chocolate sponge cake, hazelnut ganache and salted caramel

Per eventuali intolleranze ed allergie si prega di farlo presente al momento dell'ordine

For any intolerances or allergies, please inform us when placing your order

MENU EXPERIENCE € 50*

EXPERIENCE MENU € 50*

*** Il prezzo si intende a persona, bevande escluse**

The price is per person, excluding drinks

IL MENU EXPERIENCE È OBBLIGATORIO PER TUTTO IL TAVOLO

The experience menu is binding for the entire table

Le portate sono da condividere ad eccezione del dolce

The courses are to be shared with the exception of dessert

ANTIPASTO / APPETIZER

Bruschetta con ragù di scottona e pesto di rucola,

Bruschetta with scottona ragù and rocket pesto

Bruschetta con verdure locali saltate

Bruschetta with local vegetables

Frittatina di pasta alla genovese con crema al parmigiano e porro

Genovese Frittatina with parmesan cream and leek

Crudi e marinati con cipolla, capperi e limone

Raw and marinated with Onion, Capers and Lemon

SECONDO / SECOND COURSE

Costata da 1 kg. selezionata dalla nostra vetrina di frollatura

servita con verdure di stagione e Patate al forno

1 kg. Steak selected from our maturing showcase

served with seasonal vegetables and baked potatoes

DOLCE / DESSERT

Flan al cioccolato fondente con crema al cioccolato bianco

Dark chocolate flan with white chocolate cream

Per eventuali intolleranze ed allergie si prega di farlo presente al momento dell'ordine

For any intolerances or allergies, please inform us when placing your order

PER INIZIARE / STARTER

Tagliere / Board

18 €

Selezione di Salumi e Formaggi di qualità (consigliato per due)

Selection of quality cured meats and cheeses

Crudi & Marinati / Raw and Marinated

Tartare di Fassona, Carpaccio carne salada / Fassona tartare, marinated carpaccio

Tradizionale: Cipolla, capperi e limone / Onion, capers and lemon

16 €

Special: Tartufo di stagione / Seasonal truffle

20 €

Bombette (4 pezzi)

13 €

Involtino di coppa di Maiale ripieno di Auricchio dolce e Speck su crema di verdure locali

Pork neck roll filled with sweet Auricchio cheese and Speck on a cream of local vegetables

Polpette di Manzo / Beef meatballs (4 pezzi)

12 €

con fonduta di Provola di Agerola affumicata e Bacon

with smoked Provola di Agerola fondue and bacon

Fritto "home made"

10 €

Frittatina di pasta, Croccchè con Provola di Agerola affumicata, Supplì alla gricia, Polenta, Chips

Frittatina, croccchè with smoked Agerola provola, Gricia supplì, Polenta, Chips

Sformatino romanesco / Romanesco flan

9 €

Broccolo, Gorgonzola e Noci

Broccolo, Gorgonzola cheese and nuts

Polentina / Polenta

Rustica:

10 €

Ragù di scottona, salsa formaggio e pesto di rucola / Scottona ragù, Cheese sauce and rocket pesto

Paesana:

9 €

Broccoletti (friarielli), formaggio, salsiccia e porro / Broccoli, cheese, sausage and leek

Bruschettina / Bread roasted (4 pezzi)

Moderna:

8 €

Verdure locali e genovese di manzo / Local vegetables and genovese beef

Classica:

7 €

Pomodoro datterino, Pesto, Scaglie di grana / Datterino tomatoes, pesto, parmesan shavings

LE BRUSCHETTE POSSONO ESSERE PREPARATE SENZA GLUTINE CON MAGGIORAZIONE DI 2 €

Our bread roasted can also be prepared gluten-free with an increase of 2 €

PRIMI / FIRST COURSE

SCRIGNO*

14 €

Ripieno di burrata con salsa zucca, cipolla caramellata, pesto di rucola, Guanciale

Ravioli with burrata pumpkin sauce, caramelized onion, rocket pesto, guanciale

CHICCHE DI PATATE "PASTIFICIO SFOGLIA D'ORO"

12 €

Funghi porcini, Provola, Salsiccia paesana

Porcini mushrooms, provola, local sausage

TROFIE

13 €

Genovese di Manzo, Chips di Parmigiano

Trofie with beef Genovese and parmesan chips

SPAGHETTONE "PASTIFICIO SFOGLIA D'ORO"

19 €

Burro aromatico e tartufo di stagione

Aromatic butter and seasonal truffles

GNOCCHETTI O PENNETTE

Salsa pomodoro / Tomato sauce

9 €

In bianco con burro e parmigiano / In white with butter and parmesan

7 €



I NOSTRI PRIMI POSSONO ESSERE PREPARATI SENZA GLUTINE CON MAGGIORAZIONE DI 2 €

Our first course can also be prepared gluten-free with an increase of 2 €

* prodotto surgelato / frozen product

DALLA GRIGLIA / FROM GRILL

Le nostre carni sono frollate minimo 30 giorni. Ogni settimana puoi provare carne bovina di varie razze.

Our meats are aged for a minimum of 30 days. Every week you can try beef from various breeds

Costata / *Steak*

7 €/hg

porzione a partire da 700 g. / *portion starting from 700 g.*

T-Bone taglio fiorentina / *Florentine cut T-Bone*

8 €/hg

porzione a partire da 800 g. / *portion starting from 800 g.*

Entrecote argentina / *Argentinian entrecote*

a partire da 300 g. / *starting 300 g.*

classica / *classic*

8 €/hg

con funghi porcini / *with porcini mushrooms*

9 €/hg

con lardo di patanegra, bacche rosa, glassa di aceto / *with patanegra lard, pepper, vinegar glaze*

10 €/hg

con rucola e grana / *with rocket and parmesan*

9 €/hg

con tartufo di stagione / *with seasonal truffle*

12 €/hg

Entrecote premium / *Premium entrecote*

a partire da 300 g. / *starting 300 g.*

classica / *classic*

10 €/hg

con funghi porcini / *with porcini mushrooms*

11 €/hg

con lardo di patanegra, bacche rosa, glassa di aceto / *with patanegra lard, pepper, vinegar glaze*

12 €/hg

con rucola e grana / *with rocket and parmesan*

11 €/hg

con tartufo di stagione / *with seasonal truffle*

14 €/hg

Filetto / *Beef fillet*

circa 250/300 g. / *about 250/300 g.*

classica / *classic*

10 €/hg

con funghi porcini / *with porcini mushrooms*

11 €/hg

con lardo di patanegra, bacche rosa, glassa di aceto / *with patanegra lard, pepper, vinegar glaze*

12 €/hg

con rucola e grana / *with rocket and parmesan*

11 €/hg

con tartufo di stagione / *with seasonal truffle*

14 €/hg

Tagliata di Reale / *Sliced real beef*

a partire da 300 g. / *starting 300 g.*

classica / *classic*

7 €/hg

con funghi porcini / *with porcini mushrooms*

8 €/hg

con lardo di patanegra, bacche rosa, glassa di aceto / *with patanegra lard, pepper, vinegar glaze*

9 €/hg

con rucola e grana / *with rocket and parmesan*

8 €/hg

con tartufo di stagione / *with seasonal truffle*

11 €/hg

SPECIALITA' / SPECIALTY

Agnello I.G.P. sous vide / **Lamb I.G.P.**   **20 €**
con crema di cicerchie al rosmarino, verdure locali saltate e il suo jus
with rosemary beans cream, sautéed local vegetables and his jus

Guancia di Manzo sous vide / **Beef cheek**  **20 €**
con purè di patate, cipolla croccante, fondo all'Aglianico I.G.P.
with potatoes purée, crunchy onion, Aglianico sauce

Tomahawk di Maiale / Pork Tomahawk  **16 €**
marinato alla birra rossa "Lenz" con Patate arrostiticate
marinated in "Lenz" red beer with roasted potatoes

Hamburger di Vitellone Aurunco Bio/ Veal burger   **18 €**
400 g. con Patate al forno e Caciocavallo podolico

400 g. with roasted potatoes and Caciocavallo podolico cheese

200 g. con Patate al forno **10 €**

200 g. with roasted potatoes

Cotoletta di pollo / Chicken cutlet   **9 €**
con Patate fritte / *with French fries*

CONTORNI / SIDE

Caesar Salad / Caesar Salad   6 €

Insalata verde, scaglie di grana, nocciole tostate, pollo fritto, dressing alla senape

Green salad, parmesan shavings, toasted hazelnuts, fried chicken, mustard dressing

Insalata mista / Mixed salad    5 €

Insalata verde, carote, pomodorini, rucola

Green salad, carrots, datterini tomatoes, rocket

Verdure di stagione saltate in padella    5 €

Stir-fried seasonal vegetables

Verdure alla griglia    6 €

Grilled vegetables

Patate al forno    5 €

Roasted potatoes

***Patate fritte**    5 €

French fries

Patata al cartoccio / Jacked potato   8 €

con salsa Provola, Pistacchio e Guanciale

with Provola sauce, Pistachio and Guanciale

***Chips**   

Classica: Patate a pasta gialla tagliata a sfoglia / *Yellow-fleshed potatoes sliced thinly* 6 €

Speziata: con aggiunta di Cacio e pepe / *with cheese and black pepper* 8 €

AGGIUNGI GUSTO ALLE NOSTRE PATATE

Add flavor to our potatoes

Con Cheddar e Bacon / *With Cheddar sauce and Bacon* 2 €

Con Provola e Bacon / *With Smoked provola sauce and bacon* 2 €

* prodotto surgelato / frozen product

PANINI / BUN

Cheese Bacon 15 €

Hamburger di Vitellone Aurunco bio 220 g., Bacon, Lattuga,
Provola di Agerola affumicata, Cipolla caramellata, Pomodoro San Marzano

*Bio Aurunco veal burger 220 g., bacon, lettuce,
Smoked Agerola provola, caramelized onion, San Marzano tomato*

Archilletti 14 €

Polpette di Vitellone Aurunco bio con genovese di manzo, Salsa formaggio,
Mayo homemade, Crumble di parmigiano

*Bio Aurunco veal meatballs with Genoese beef, cheese sauce,
Homemade Mayo, Parmesan Crumble*

Tasty Chicken 13 €

Hamburger di Pollo con panatura corn flakes*, Cheddar, Bacon, Salsa barbecue

Chicken burger with corn flakes breading, Cheddar, bacon, barbecue sauce*

King 12 €

Hamburger di Vitellone Aurunco bio 220 g., Cheddar, Bacon

Bio Aurunco veal burger 220 g., Cheddar, bacon

Andrew 16 €

Hamburger di Salsiccia paesana 200 g., Broccoletti (friarielli) ripassati,
Salsa di provola di Agerola affumicata, Croccché di Patate "home made"

*Local sausage hamburger 200g, sautéed little broccoli (friarielli),
Sauce of smoked Agerola provola, "home made" potato croccché*

Veggie 10 €

Rösti di verdure, Crema Parmigiano, Porro fritto, Verdure alla griglia, Provola di Agerola affumicata

Vegetable rosti, Parmesan cream, Fried leek, Grilled vegetables, Smoked Agerola provola



NON È POSSIBILE AGGIUNGERE INGREDIENTI O CREARE PANINI DIVERSI DA QUELLI PROPOSTI

It is not possible to add ingredients or create different sandwiches than those proposed

I NOSTRI PANINI POSSONO ESSERE PREPARATI SENZA GLUTINE CON MAGGIORAZIONE DI 2 €

Our sandwiches can also be prepared gluten-free with an increase of 2 €

* prodotto surgelato / frozen product
