



SALOTTO

BENVENUTI NEL SALOTTO VESCOVADO.

UN NOME CHE NASCE DA UNA STRADA,
UN'ANIMA CHE VIVE A TAVOLA.

IN UNA DELLE VIE PIÙ ANTICHE E SUGGESTIVE
DELLA CITTÀ, PRENDE VITA IL NOSTRO SALOTTO:
UN RIFUGIO DI GUSTO E CONVIVIALITÀ.

QUI, TRA VICOLI CHE RACCONTANO STORIE E PROFUMI CHE
RISVEGLIANO LA MEMORIA, LA CUCINA DIVENTA
ESPERIENZA, E OGNI PIATTO È UN INVITO A FERMARSI,
ASSAPORARE E LASCIARSI SORPRENDERE.

VESCOVADO





MENÙ DEGUSTAZIONE



PERCORSO VESCOVADO

LASCIATI GUIDARE DALLA CUCINA:
UNA SEQUENZA DI QUATTRO PIATTI SCELTI AL MOMENTO DALL'O
CHEF. MATERIA PRIMA DI STAGIONE, RITMO MISURATO,
SORPRESA FINO ALL'ULTIMO ASSAGGIO.

45 p.p.



SEGNALA EVENTUALI ALLERGIE/INTOLLERANZE AL NOSTRO STAFF
COPERTO 2.50





ANTIPASTI



L'ATRIO

MARITOZZO ALLA LUCIANA

Polpo fritto, salsa di pomodoro arrosto, mayo ai capperi
e polvere di olive nere.

10 (2pz)

SFERA CREMOSA DI BACCALÀ

Baccalà mantecato croccante.

8 (4pz)

CRUDO DI MARE

3 referenze secondo disponibilità.

25

MARITOZZO SPECIAL

Pulled pork con mela annurca, aceto balsamico e mayo al lime.

8 (2pz)

CARCIOFO, CARCIOFO, CARCIOFO

Un ingrediente, tre consistenze.

10



SEGNALA EVENTUALI ALLERGIE/INTOLLERANZE AL NOSTRO STAFF
COPERTO 2.50





ANTIPASTI



L'ATRIO

CARPACCIO DI MANZO TONNATO

Salsa tonnata, pomodorino confit, olive nere disidratate.

12

TARTARE DI MANZO PRIMORDIALE

Condita come vuole la tradizione.

12

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

Accompagnata da confetture e panificati di nostra produzione.

18

FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA

Ripieno di ricotta e salame.

6 (2pz)

PACCHERO FRITTO

Al ragù bianco.

8 (4pz)



SEGNALA EVENTUALI ALLERGIE/INTOLLERANZE AL NOSTRO STAFF
COPERTO 2.50





PRIMI PIATTI



LA TAVOLA

CONCHIGLIONE AL RAGÙ, BASILICO
E FONDUTA DI PROVOLA

12

RISOTTO JUS DI MANZO, POMODORO BRUCIATO,
NOCCIOLE E STRACCIATA DI BUFALA

12

TORTELLO ALLA GENOVESE CON CHUTNEY
DI MELA ANNURCA E SPUMA DI PECORINO

14

LINGUINE CON SALSICCIA, FRIARIELLI
E PANE AROMATIZZATO

12

TUBETTO CON FAGIOLI
COZZE E POP CORN DI MAIALE SOFFIATO

10

GNOCCHETTO AI FRUTTI DI MARE

18



SEGNALA EVENTUALI ALLERGIE/INTOLLERANZE AL NOSTRO STAFF
COPERTO 2.50



IL FOCOLARE

CALAMARO RIPIENO,
SCAROLE E CRUMBLE DI ANACARDI

18

SEPPIA AL KAMADO E PISELLI

16

ROULADE DI SALMONE, SALSA DI MARE
E FRIARIELLI

18

PANCIA DI MAIALINO IN PORCHETTA RIPIENA DI
FUNGHI E SALSICCIA CON PUREA DI PATATE

18

GUANCIA DI VITELLO, CHUTNEY DI PERA
E CIOCCOLATO FONDENTE

16

CUBE ROLL AL KAMADO

8/etto



CONTORNI



CONTORNI DI CASA

PATATE AL FORNO

5

SPINACI AL BURRO

5

INSALATA VERDE

5

FRIARIELLI

5

SCAROLE

5



SEGNALA EVENTUALI ALLERGIE/INTOLLERANZE AL NOSTRO STAFF
COPERTO 2.50





DOLCI



LA CREDENZA DOLCE

MILLEFOGLIE CON CARMELLO SALATO
E CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA

8

BABÀ AL CAPPUCCINO

8

PANE AL CIOCCOLATO, ANANAS ALLA BRACE
E SALSA DI COCCO

8

CROSTATA CON MANGO E CIOCCOLATO BIANCO

8

PASTIERA NAPOLETANA

8

CAPRESE

8

PICCOLA PASTICCERIA

8



SEGNALA EVENTUALI ALLERGIE/INTOLLERANZE AL NOSTRO STAFF
COPERTO 2.50





SOFT DRINK

ACQUA PANNA

2.50

ACQUA SAN PELLEGRINO

2.50

COCA COLA

2.50

COCA COLA ZERO

2.50



