

# Menù The Gallery

## ANTIPASTI - STARTERS

**SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI, FOCACCIA DELLA CASA.** 13,50 €

Selection of cold cuts and cheeses, homemade focaccia.

**CROSTINI "MARI E MONTI"** 11,00 €

Savory

**PRALINE** 13,00 €

Praline di Fassona Piemontese, crema di parmigiano, pana Carasau, senape dolce.  
Piedmontese Fassona pralines, Parmesan cream, Carasau bread, sweet mustard.

**CESTO CROCCANTE** 13,00 €

Patanegra, bocconcini di provola affumicata D.o.p, crema tartufata.  
Patanegra, bites of smoked provola D.o.p, truffle cream.

## LA TRADIZIONE - TRADITION

**LA "MARINARA"** 7,00 €

Pomodoro San Marzano D.o.p., aglio, origano fresco, olio evo.  
San Marzano D.o.p. tomato, garlic, fresh oregano, extra virgin olive oil.

**LA "MARGHERITA"** 8,00 €

Pomodoro San Marzano D.o.p., fior di latte di Agerola, basilico, olio extra vergine d'oliva.  
San Marzano D.o.p. tomato, Agerola mozzarella, basil, extra virgin olive oil.

# LA RIVISITAZIONE DELLA TRADIZIONE THE REINTERPRETATION OF TRADITION

## SALSICCIA E FRIARIELLI

11,00 €

Fior di latte di Agerola, salsiccia a punta di coltello, crema di friarielli leggermente piccante, tarallo napoletano sbriciolato al pepe, olio evo.

Agerola mozzarella, knife-tip sausage, slightly spicy friarielli cream, Neapolitan tarallo crumbled with pepper, extra virgin olive oil.

## LA QUATTRO STAGIONI

10,00 €

Pomodoro San Marzano D.o.p., fiordilatte di Agerola, salsiccia fresca, misto funghi chiodini, carciofi arrostiti, fiocchi di prosciutto di Parmacotto, olio evo.

San Marzano D.o.p. tomato, Agerola mozzarella, fresh sausage, mixed honey mushrooms, roasted artichokes, Parmacotto ham flakes, extra virgin olive oil.

## CINQUE FORMAGGI

11,00 €

Fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano D.o.p., provolone Valpadana, asiago D.o.p., gorgonzola dolce, noci, olio evo.

Agerola mozzarella, Parmigiano Reggiano D.o.p., provolone Valpadana, asiago D.o.p., sweet gorgonzola, walnuts, extra virgin olive oil.

## CAPRICCIOSA 2.0

10,00 €

Pomodoro San Marzano D.o.p., fiordilatte di Agerola, Prosciutto Cotto di Parma D.o.p., olive nere condite, carciofi arrostiti, funghi porcini, olio evo.

San Marzano D.o.p. tomatoes, Agerola mozzarella, Parma Ham D.o.p., seasoned black olives, roasted artichokes, porcini mushrooms, extra virgin olive oil.

## ORTOLANA

9,50 €

Fiordilatte di Agerola, melanzane, zucchine, peperoni al forno, pesto di basilico, ricotta salata, olio evo.

Agerola mozzarella, aubergines, courgettes, baked peppers, basil pesto, salted ricotta, extra virgin olive oil.

## SAN DANIELE

12,00 €

Pomodoro San Marzano D.o.p., mozzarella di bufala campana, fiocchi di prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, rucola, scaglie di Grana Padano 24 mesi, olio evo.

San Marzano D.o.p. tomato, buffalo mozzarella from Campania, flakes of San Daniele raw ham 24 months, rocket, flakes of Grana Padano 24 months, extra virgin olive oil.

# GOURMET

## BOLOGNA

16,50 €

Mozzarella di bufala D.o.p. cotta e cruda, Mortadella Bologna I.g.p., scaglie di Parmigiano Reggiano D.o.p., pistacchio di Bronte a velo, squacquerone al tartufo, olio extra vergine d'oliva.

Buffalo mozzarella D.o.p. cooked and raw, Mortadella Bologna I.g.p., flakes of Parmigiano Reggiano D.o.p., powdered pistachio from Bronte, squacquerone with truffles, extra virgin olive oil.

## THE GALLERY

15,00 €

Fiordilatte di Agerola, polpette al ragù napoletano, pecorino romano, basilico fresco, olio evo.

Agerola mozzarella, meatballs with Neapolitan ragout, pecorino romano, fresh basil, extra virgin olive oil.

## NORMA SICILIANA

15,00 €

Fiordilatte di Agerola, pomodorini del Piennolo del Vesuvio, melanzane fritte, basilico fresco, ricotta salata a scaglie, burrata pugliese, olio evo.

Agerola mozzarella, cherry tomatoes from Piennolo del Vesuvio, fried aubergines, fresh basil, salted ricotta flakes, Apulian buratta, extra virgin olive oil.

## PISTACCHIOSA

16,00 €

Fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, scaglie di pistacchio, crema di pistacchio di Bronte e mozzarella di bufala ripiena di pistacchio.

Agerola mozzarella, San Daniele raw ham aged 24 months, pistachio flakes, Bronte pistachio cream and buffalo mozzarella stuffed with pistachio.

## CETARA

15,00 €

Fiordilatte di Agerola, pomodorino del Piennolo campano giallo, alici marinate, glassa di arancia, origano fresco, burrata pugliese, olio evo.

Agerola mozzarella, yellow Campanian Piennolo tomatoes, marinated anchovies, orange glaze, fresh oregano, Apulian burrata, extra virgin olive oil.

# GOURMET

## TARCIOFA

16,50 €

Fiordilatte di Agerola, crema di carciofi, capocollo siciliano, cialda di pecorino, scaglie di tartufo nero, olio evo.

Agerola mozzarella, artichoke cream, Sicilian capocollo, pecorino wafer, flakes of black truffle, extra virgin olive oil

## BLACK ANGUS

16,50 €

Fiordilatte di Agerola, cicoria saltata aglio e olio, carpaccio di black angus, salsa di senape al miele, nocciola in granella, olio evo.

Agerola mozzarella, chicory sautéed in garlic and oil, black angus carpaccio, honey mustard sauce, chopped hazelnuts, extra virgin olive oil.

## CAMPANIA

14,00 €

Fiordilatte di Agerola, pomodorino rosso del Piennolo, mozzarella di bufala campana D.o.p., basilico in crema, olio evo.

Agerola mozzarella, red tomato from Piennolo, buffalo mozzarella from Campania D.o.p., basil in cream, extra virgin olive oil.

## MONTAGNOLA

17,00 €

Fiordilatte di Agerola, crema di radicchio, funghi porcini, speck dell'Alto Adige I.G.P, brie, olio al tartufo, noci in granella, olio evo.

Agerola mozzarella, radicchio cream, porcini mushrooms, Alto Adige speck I.G.P, brie, truffle oil, chopped walnuts, extra virgin olive oil.

## PIEMONTESE

18,00 €

Fiordilatte di Agerola, tartara di Fassona Piemontese, cipolla dolce, salsa di senape al miele, scaglie di tartufo nero, Spuma di Parmigiano, boccone di bufana D.o.p, olio evo.

Agerola mozzarella, Piemontese Fassona tartar, sweet onion, honey mustard sauce, black truffle flakes, Parmesan foam, D.o.p buffalo morsel, extra virgin olive oil.

# TOP CLASS GOURMET

## SASHIMI

23,00 €

Mozzarella di Bufala Campana D.o.p, sashimi di salmone, philadelphia aromatizzata alle erbe cipolline, caviale di salmone affumicato, zest di lime, olio evo.

Campana D.o.p buffalo mozzarella, salmon sashimi, chives flavored philadelphia, smoked salmon caviar, lime zest, extra virgin olive oil.

## PATANEGRA E TARTUFO

42,00 €

Crema di tartufo nero, provola di bufala Campana D.o.p, Prosciutto Crudo Iberico Patanegra, boccone di bufala D.o.p al tartufo, scaglie di tartufo bianco del territorio.

Black truffle cream, D.o.p Campania buffalo provola, Patanegra Iberico raw ham, bite of D.o.p buffalo with truffles, flakes of local white truffle.

Patanegra: 100g (180€/Kg)

Tartufo bianco: 4g (1800€/kg)

## CROSTACEA

52,00 €

Pesto di rucola, riduzione di pomodoro del piennolo, astice del mediterraneo, gamberi rossi di Mazara Del Vallo, scampi, mayonnaise al limone, bocconi di bufala D.o.p, caviale nero, olio evo.

Rocket pesto, Piennolo tomato reduction, Mediterranean lobster, Mazara Del Vallo red prawns, scampi, lemon mayonnaise, D.o.p buffalo bites, black caviar, extra virgin olive oil.

## TATAKI

28,00 €

Provola di Bufala D.o.p, affumicata alla base, pomodorino del Piennolo essicato, brie, tataki di tonno, polvere di limone, olio evo.

Provola di Bufala D.o.p, smoked on the base, dried Piennolo tomato, brie, tuna tataki, lemon powder, extra virgin olive oil.

# DOLCI - SWEETS

*By Casa Infante*

## NOCCIOMANDO PISTACCHIATO

6,00 €

Cre moso alla nocciola, mandorle e pistacchio con cuore di crema waferacchio ricoperto con pistacchio.  
Creamy hazelnut, almond and pistachio with a heart of wafer cream covered with pistachio.

## CHEESE CAKE FRUTTI DI BOSCO

6,00 €

Crema cheese leggermente profumata al limone, farcita con sbriciolata di biscotti, rifinita ai frutti di bosco.  
Cream cheese lightly scented with lemon, filled with crumbled biscuits, finished with wild berries.

## PAN DI STELLE

6,00 €

Leggero Pan di Spagna farcito con Nocciointante e sbriciolata di Pan di Stelle e glassato con panna fresca.  
Light sponge cake filled with Nocciointante and crumbled Pan di Stelle and glazed with fresh cream.

## TIRAMISÙ

6,00 €

Crema al mascarpone fresco e panna con savoiardi inzuppati al caffè.  
Fresh mascarpone cream and sour cream with Savoiardi biscuits dipped in coffee.

## CROCCANTE ALL'AMARENA

6,50 €

Sfera di cuore di panna variegato con confettura di amarene, totalmente ricoperto con Nocciointante, granella tostata caramellata di mandorle, amaretti di Saronno, panna e amarena.  
Sphere of heart of cream variegated with black cherry jam, totally covered with Nocciointante, toasted caramelised almond grains, amaretti di Saronno, cream and black cherry.

## CAFFETTERIA - BARS

CAFFÉ / CAFFÈ MACCHIATO	1,50€ / 2,00€
CAFFE DOPPIO	3,50€
CAFFE SHAKERATO	4,00€
LATTE MACCHIATO	3,00€
CAPPUCCINO	2,50€
TE	3,50€
ACQUA NAT 50CL	2,00€
ACQUA GAS 50CL	2,00€

## SOFT DRINK

COCA COLA	3,00€
COCA COLA ZERO	3,00€
FANTA	3,00€
SPRITE	3,00€
TONICA	3,50€
TE LIMONE	3,00€
TE PESCA	3,00€

## BIRRE - BEERS

BIRRINA BIONDA 33CL (BLONDE) BOLOGNA - ITALIA	6,50€
BIRRINA ROSSA 33CL (RED) BOLOGNA - ITALIA	6,50€
BIRRINA IPA 33CL BOLOGNA - ITALIA	7,00€
LA MI AMBRA 33CL (BELGIAN ALE) FIRENZE - ITALIA	8,00€
LA MI NORA 50CL (WEISS) FIRENZE - ITALIA	9,00€
BARCH NERA 50CL (BLACK) VEDELAGO - ITALIA	10,00€
SALINAE 75CL (LAGER) CERVIA - ITALIA	18,00€
BIRRA NO ALCOOL 33CL	6,00€

# AFTER DINNER DIGESTIVI - DIGESTIVES

BRANCAMENTA	5,00 €
AMARO MONTENEGRO	5,00 €
AMARO BRAULIO RISERVA	6,00 €
AMARO DI ANGOSTURA	5,50 €
GRAPPA BIANCA 903	5,50 €
GRAPPA BARRICATA 903	6,00 €
SAMBUCA	5,00 €
LIMONCELLO	5,00 €
LIQUIRIZIA	5,00 €
NOCINO	5,00 €
PASSITO	7,00 €

## DISTILLATI - DISTILLATES

### VODKA

BELUGA	7,00 €
BELVEDERE	7,00 €
GREY GOOSE	7,00 €

### RUM

SANTA TERESA	7,00 €
DON PAPA 10 ANNI	8,00 €
RUM ZACAPA XO	10,00 €

### WHISKY

LAGAVULIN 16 ANNI	9,00 €
GLENMORANGIE 18 ANNI	11,00 €

### TEQUILA / MEZCAL

PATRON ANEJO	7,00 €
MONTELOBOS TOBALA	7,00 €

COPERTO	2,00 €
---------	--------