



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.

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
-  Surgelato

*I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza alimentare (Reg. CE 852/04).*

Per qualsiasi informazione è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale

*Products marked with * may have been subjected to rapid temperature reduction (blast chilling) to ensure food safety (EC Regulation 852/04).*

For any further information, please consult the relevant documentation, which will be provided upon request by the staff.

PER INIZIARE / STARTER

Tagliere / Board  20 €

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 e Carpaccio di carne salada / Fassona tartare and marinated carpaccio

Tradizionale: Cipolla, capperi e limone / Onion, capers and lemon 18 €

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

“Frittatina genovese”*  8 €

Porro, Salsa parmigiano e rapé di pecorino

Genovese-style frittatina, leek, Parmesan sauce and pecorino rapé

Parmigiana di melanzane   9 €

Melanzane, salsa di pomodoro, mozzarella, parmigiano, basilico

Eggplants, tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan and fresh basil

Polentina* / *Polenta*   

Innocente: 10 €

Ragù di salsiccia, friggirelli, salsa provola / Sausage ragù with friggirelli peppers and smoked provola sauce

Paesana: 10 €

Burrata, zucchine alla scapece, pomodoro secco e olio al prezzemolo

Burrata, zucchini scapece, sun-dried tomatoes and parsley oil

Bruschettina / Bread roasted (4 pezzi)   

Moderna: 10 €

Con lardo di Patanegra, glassa di aceto balsamico e con genovese di manzo*

With Patanegra lard, balsamic glaze and with beef Genovese sauce

Classica: 8 €

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

- SPAGHETTONE*** “PASTIFICIO SFOGLIA D'ORO”  
Cacio e pepe e tartare di scottona al profumo di limone 22 €
Cacio e pepe and young beef tartare with a hint of lemon
- Tartufo di stagione, burro aromatico e parmigiano 20 €
Seasonal Truffle, aromatic butter and Parmesan cheese
- SCRIGNO**   14 €
Salsa di pomodori gialli, confit rossi e guanciale croccante
Ravioli with yellow tomato sauce, red tomato confit and crispy guanciale
- CHICCHE DI PATATE*** “PASTIFICIO SFOGLIA D'ORO”    14 €
Crema di peperoni arrosto, crumble di salsiccia, mousse caprino
Chicche with roasted pepper, goat mousse and sausage crumble
- TROFIE**  
Alla Genovese “a modo nostro” 14 €
preparata con tagli di carne selezionati dal nostro frigo di frollatura
Trofie with beef Genovese
- 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 €

DALLA VETRINA DI FROLLATURA

FROM OUR DRY-AGING SHOWCASE

Le nostre carni sono frollate minimo 30 giorni.
Our meats are aged for a minimum of 30 days.

Costata / *Steak*

a partire da 7,50 €/hg

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

T-Bone taglio fiorentina

a partire da 8,00 €/hg

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

Chiedi maggiori informazioni ai nostri esperti
per scegliere il taglio e la razza giusta in base alla vostra preferenza

Ask our experts for advice to choose the right cut and breed according to your preference

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

classica / *classic*

9 €/hg

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

11 €/hg

con tartufo di stagione / *with seasonal truffle*

13 €/hg

con burrata, peperoni, capperi e olive / *with burrata, peppers, capers and olives*

10 €/hg

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

classica / *classic*

11 €/hg

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

13 €/hg

con tartufo di stagione / *with seasonal truffle*

15 €/hg

con burrata, peperoni, capperi e olive / *with burrata, peppers, capers and olives*

12 €/hg

Filetto / *Beef fillet* circa 250/300 g. / *about 250/300 g.*

classica / *classic*

11 €/hg

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

13 €/hg

con tartufo di stagione / *with seasonal truffle*

15 €/hg

con burrata, peperoni, capperi e olive / *with burrata, peppers, capers and olives*

12 €/hg

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

classica / *classic*

8 €/hg

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

10 €/hg

con tartufo di stagione / *with seasonal truffle*

12 €/hg

con burrata, peperoni, capperi e olive / *with burrata, peppers, capers and olives*

9 €/hg

SPECIALITA' / SPECIALTY

- Tomahawk di Maiale***  16 €
marinato alla birra rossa "Lenz" con Patate arrostitiate e salsa barbecue
marinated in "Lenz" red beer with roasted potatoes and bbq sauce
- Hamburger di Vitellone Aurunco Bio / Veal burger**   18 €
300 g. con Patate al forno e provolone Bio
300 g. with roasted potatoes and Provolone Bio
- Brisket** sous vide   20 €
punta di petto di manzo con verdure saltate in padella e il suo jous
brisket beef with sautéed vegetables and its jous
- Rollè di pollo*** / *Chicken roulade*  18 €
ripieno di salsiccia paesana, purè di patate e il suo jous
Chicken roll stuffed with local sausage, mashed potatoes and its jous
- Picanha*** sous vide / *Picanha*   24 €
con verdure saltate in padella e il suo jous
with Sautéed vegetables and its jous
-
-

PER I PIÙ PICCOLI


- Hamburger di Vitellone Aurunco Bio / Veal burger**   12 €
150 g. con Patate fritte / *150 g. with french fries*
- Cotoletta di pollo*** / *Chicken cutlet*   9 €
con Patate fritte / *with French fries*
-
-

CONTORNI / SIDE

INSALATE

- Caesar / Caesar**    **8 €**
Insalata verde, scaglie di grana, mandorle tostate, pollo fritto e dressing alla senape
Green salad, parmesan shavings, toasted almonds, fried chicken and mustard dressing
- Mista / Mixed**    **5 €**
Insalata verde, carote, pomodorini e rucola / *Green salad, carrots, datterini tomatoes and rocket*
- Verde / Green**    **5 €**
Insalata iceberg / *Green salad*
- Rucola, grana e pomodorini**    **7 €**
Rocket, Grana Padano and cherry tomatoes
- Estiva / Summer**    **7 €**
Valeriana, insalata verde, caprino, noci e dressing al limone
Lamb's lettuce, green salad, goat cheese, walnuts and lemon dressing
-

VERDURE

- Saltate in padella**    **5 €**
Stir-fried vegetables
- Alla griglia**    **7 €**
Grilled vegetables
-

PATATE









- Al cartoccio / Jacked potato**   **8 €**
con salsa Provola, Pistacchio e Guanciale
with Provola sauce, Pistachio and Guanciale
- Al forno**    **5 €**
Roasted potatoes
- Fritte**     **5 €**
French fries
- Chips**     **6 €**
Patate a pasta gialla tagliata a sfoglia / *Yellow-fleshed potatoes sliced thinly*

AGGIUNGI GUSTO ALLE NOSTRE PATATE

Add flavor to our potatoes

- Con Cacio e Pepe** / *With Pecorino cheese and black pepper sauce* **2 €**
- Con Cheddar e Bacon** / *With Cheddar sauce and Bacon* **2 €**
- Con Provola e Bacon** / *With Smoked provola sauce and bacon* **2 €**
-

PANINI / BUN

- Cheese Bacon**  14 €
Hamburger di Vitellone Aurunco bio 150 g., Bacon, Lattuga,
Provola di Agerola affumicata, Cipolla caramellata e Pomodoro San Marzano
*Bio Aurunco veal burger 150 g., bacon, lettuce,
Smoked Agerola provola, caramelized onion and San Marzano tomato*
- Betty**  14 €
Hamburger di Vitellone Aurunco bio 150 g., provola, pesto di basilico,
parmigiana e pomodoro secco
*Bio Aurunco veal burger 150 g with provola cheese, basilic pesto,
eggplant parmigiana and sun-dried tomato*
- Tasty Chicken**  13 €
Hamburger di Pollo con panatura corn flakes, Cheddar, Bacon e Salsa barbecue
Chicken burger with corn flakes breading, Cheddar, bacon and barbecue sauce
- King**  13 €
Hamburger di Vitellone Aurunco bio 150 g., Cheddar e Bacon
Bio Aurunco veal burger 150 g., cheddar and bacon
- Andrew**  15 €
Hamburger di Salsiccia paesana 180 g., Friggitelli,
Salsa provola di Agerola affumicata, Croccché di Patate "home made"*
*Local sausage hamburger 180g, Friggitelli, Sauce of smoked Agerola provola, "home made" potato croccché**
- Gimmy**  13 €
Pulled pork, salsa barbecue, cheddar, bacon e cipolle croccanti
Pulled pork, bbq sauce, Cheddar, bacon and crispy onion
- Veggie**   10 €
Rösti di verdure*, Crema Parmigiano, cicoria, Cipolla croccante, Burrata
Vegetable rosti, Parmesan cream, chicory, crispy onion and Burrata*



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 €

MENU DEGUSTAZIONE € 35

TASTING MENU € 35

Il prezzo si intende a persona, bevande escluse

The price is for person, excluding drinks

OBBLIGATORIO PER TUTTO IL TAVOLO

Binding for the entire table

ANTIPASTO / APPETIZER

Pulled pork* con salsa barbecue e cipolle croccanti

Pulled pork with bbq sauce and crispy onions*

**Polenta* con burrata, zucchine alla scapece,
pomodoro secco e olio al prezzemolo**

Polenta with burrata, zucchini scapece, sun-dried tomatoes and parsley oil*

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

Gnocchetto* con peperone arrosto, caprino e crumble di salsiccia

Gnocchetti with roasted pepper, goat cheese and sausage crumble*

SECONDO / SECOND COURSE

Denver steak sous vide con verdure saltate e il suo jus

Denver steak sous vide with sautéed vegetables and its jus

DOLCE / DESSERT

Bavarese*

al limoncello, coulis di pesca e pan di spagna agli agrumi

Limoncello bavarois with peach coulis and citrus sponge cake

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 for person, excluding drinks

OBBLIGATORIO PER TUTTO IL TAVOLO
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 salsiccia* e pesto di basilico
Bruschetta with sausage ragù and basilic pesto*

Bruschetta con lardo di Patanegra e glassa di aceto balsamico
Bruschetta with Patanegra lard and balsamic glaze

Frittatina di pasta alla genovese* con rapé pecorino e porro
Genovese Frittatina with pecorino rapé and leek*

Crudi e marinati con fichi, caprino e mandorle tostate
Raw and marinated selection with figs, goat cheese and toasted almonds

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

Cre moso al cioccolato fondente, gelato al fiordilatte[®] e crumble di biscotti
Dark chocolate cream, fiordilatte ice cream[®] and biscuit crumble

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
