

Benvenuti in un angolo di autentica tradizione e raffinatezza  
gastronomica,  
dove il gusto prende vita attraverso una selezione esclusiva di carni  
pregiate provenienti da ogni angolo del mondo.

Siamo qui per offrirvi una cucina che celebra la carne in tutta la  
sua potenza e raffinatezza, unendo il meglio delle tradizioni culinarie  
internazionali con la cottura perfetta che solo un forno **Josper** sa  
garantire. Preparatevi a vivere un'esperienza unica, dove il sapore  
autentico e la qualità sono sempre al centro del nostro impegno.

Accanto alle nostre carni, potrete gustare l'autentica **pizza  
napoletana**, preparata secondo la più antica tradizione, con ingredienti  
freschi e genuini che raccontano la nostra storia in ogni morso.

La nostra cantina, ricca e variegata, vi accompagnerà nella scoperta di  
vini pregiati, scelti con cura per esaltare ogni piatto, dai sapori più  
intensi a quelli più delicati.

Siamo pronti ad accogliervi in un luogo dove ogni piatto è una  
promessa di qualità e ogni sorso di vino una nuova scoperta.

Buon appetito, lasciatevi conquistare.

Famiglia Casola



## PER INIZIARE ...

### **Il Tataki**

*Tataki di manzo in crosta di pistacchio,  
marinato in salsa di soia e servito con Teriyaki e zeste di limone della Costiera*

— ①⑤⑥⑦ —  
45

### **La Tartare di filetto di Manzo**

*Servita e condita al tavolo con condimenti e spezie a piacimento dalla nostra selezione*

— ③⑩ —

45 / 100gr - Min. 200gr



**Lo Chef consiglia:  
Tartufo nero in aggiunta**

15 per 10gr

### **La Nostra Caprese**

*Burrata di Bufala e pomodori datterini gialli e rossi,  
serviti col nostro pane fatto in casa*

— ①⑧ —  
30

### **La Costiera Caesar Salad**

*Con lattuga Romana, rucola, Datterini gialli e rossi,  
crostini di pane, condimento e scaglie di Pecorino dei Monti Lattari*

— ①③④⑤⑦⑩ —  
30

# UN VIAGGIO NELLA CARNE DI ALTA QUALITÀ

## Un rito. Non solo un pasto.

Ogni taglio che portiamo in tavola è il risultato di una scelta precisa: animali allevati con cura, carni selezionate per raccontare il meglio di ciò che la natura sa offrire.

## Erba o cereali: due anime, un'unica filosofia.

Le carni grass-fed portano con sé un sapore autentico, pulito, essenziale. Quelle grain-fed sorprendono con una marmorizzazione generosa, una tenerezza avvolgente e un gusto più rotondo e profondo. Non una migliore dell'altra – semplicemente, due esperienze distinte da vivere.

## Il fuoco fa il resto.

Ogni taglio passa per il forno Jospier: calore vivo, tecnica sopraffina, risultato irripetibile. Una crosta che profuma, un cuore che scioglie.

Per aiutarti nella scelta, ogni carne in carta è accompagnata da una scala di **tenerezza**, **marezzatura** e **intensità del sapore**. Perché il piacere vero inizia già prima del primo morso.

### Grado di marezzatura



Il nostro Staff è a vostra disposizione per consigliarvi le scelte e gli abbinamenti più adatti.

Buon appetito!

# LO CHEF CONSIGLIA...



## Red Angus

Carne succosa e tenera, un tripudio di morbidezza e sapore.  
La marmorizzazione perfetta rende ogni boccone un'esperienza irresistibile.

**Tenerezza**



**Marezzatura**



**Intensità**



Taglio minimo 1 kg - 200/kg

## Tomahawk

Vanta un sapore ricco e bilanciato. La marmorizzazione delicata e il basso contenuto di grasso la rendono perfetta per chi cerca gusto e leggerezza.

**Tenerezza**



**Marezzatura**



**Intensità**



Taglio minimo 1 kg - 150/kg

## Chianina

Una carne pregiata dal sapore intenso e naturale, con marmorizzazione delicata che dona profondità ad ogni morso.

**Tenerezza**



**Marezzatura**



**Intensità**



Taglio minimo 1 kg - 150/kg

## Wagyu Miyazaki

La Regina delle carni offre una marmorizzazione straordinaria che regala una morbidezza incredibile, succosa e dal sapore raffinato. Un'esperienza esclusiva per i palati più esigenti.

**Tenerezza**



**Marezzatura**



**Intensità**



Taglio minimo 200gr - 70/hg

Tutte le nostre carni vengono servite cotte al sangue,  
ed accompagnate da una piastra per terminare la cottura a vostro piacimento

## Frisona

Carne dal gusto delicato e pulito, con una struttura magra che esalta la naturalezza del sapore.  
Ideale per chi cerca leggerezza senza rinunciare alla qualità.

**Tenerezza**



**Marezzatura**



**Intensità**



Taglio minimo 1 kg – 160/kg

## Gallega

Una carne con marmorizzazione unica e l'inconfondibile grasso giallo,  
che conferisce un gusto profondo e avvolgente, perfetto per i palati raffinati.

**Tenerezza**



**Marezzatura**



**Intensità**



Taglio minimo 1 kg – 180/kg

## Charra de Salamanca

Una carne dal sapore ricco e succoso,  
con marmorizzazione perfetta che ne esalta morbidezza e succosità.

**Tenerezza / Tenderness**



**Marezzatura / Marbling**



**Intensità / Flavor intensity**



Taglio minimo 1 kg – 150/kg

## Retinta

Caratterizzata da marmorizzazione fine e sapore intenso,  
il suo grasso bianco arricchisce la carne con morbidezza unica e gusto equilibrato.

**Tenerezza**



**Marezzatura**



**Intensità**



Taglio minimo 1 kg – 140/kg

Tutte le nostre carni vengono servite cotte al sangue,  
ed accompagnate da una piastra per terminare la cottura a vostro piacimento

## Jersey

Una rarità di tenerezza e sapore, con marmorizzazione sottile e gusto ricco che conquisterà anche i palati più esigenti.

**Tenerezza / Tenderness**



**Marezzatura / Marbling**



**Intensità / Flavor intensity**



Taglio minimo 1 kg – 140/kg

## Creekstone

Questa carne offre un sapore ricco e pieno, con marmorizzazione perfetta e una consistenza morbida e succosa.



**Tenerezza**



**Marezzatura**



**Intensità**



Taglio minimo 1 kg – 150/kg

## Black Angus

Questa carne è un'armonia di morbidezza e sapore, con marmorizzazione perfetta che lascia un gusto ricco e persistente.

**Tenerezza**



**Marezzatura**



**Intensità**



Taglio minimo 1 kg – 140/kg

## Simmenthal

Carne equilibrata e succosa, caratterizzata da una buona marezzatura e da un sapore pieno ma armonioso. Perfetta per chi desidera un mix tra tenerezza e intensità.

**Tenerezza**



**Marezzatura**



**Intensità**



Taglio minimo 1 kg – 140/kg

Tutte le nostre carni vengono servite cotte al sangue, ed accompagnate da una piastra per terminare la cottura a vostro piacimento

# OLTRE LA BISTECCA

*Premiata miglior Carne al mondo*

## **Entrecote di Gallega**

con maionese al pomodoro e croché al Tabasco

Carne iconica dal sapore profondo e persistente, proveniente da bovini adulti e sapientemente frollata. La marezzatura importante dona succosità e una texture avvolgente, perfetta per chi ama gusti decisi. Il contorno di maionese al pomodoro e croché al Tabasco dona un contrasto equilibrato tra cremosità, dolcezza e una nota leggermente piccante.

**Tenerezza**



**Marezzatura**



— ①③⑧ —

400gr

120

**Intensità**



## **Filetto di Black Angus Irlandese**

con patate novelle e crema di porro

Il filetto, morbido e tenero, si presenta perfettamente cotto, con una consistenza burrosa che si scioglie in bocca ad ogni morso. La carne, dal sapore intenso e raffinato, è esaltata dalla crema di porro, che ne amplifica la delicatezza e ne valorizza la qualità.

**Tenerezza**



**Marezzatura**



80

**Intensità**



## **Costoletta di Scottona**

impanata in fiocchi di mais con puré di patate

Taglio tenero e succoso, caratterizzato da una marezzatura equilibrata che dona morbidezza e gusto. Preparata con cura per esaltare la naturale qualità della carne, è un grande classico intramontabile. Servita con puré di patate cremoso, per un abbinamento avvolgente.

**Tenerezza**



**Marezzatura**



120

**Intensità**



Tutte le nostre carni vengono servite cotte al sangue,  
ed accompagnate da una piastra per terminare la cottura a vostro piacimento

# LA NOSTRA PIZZA

**La pizza è la nostra passione. E si sente.**

Ogni pizza che portiamo in tavola racconta una storia: quella della tradizione napoletana più autentica, reinterpretata con creatività e amore per il territorio. Un viaggio di sapori che inizia dal primo morso e non si dimentica.

**Il segreto è nell'impasto.** Lunghe ore di lievitazione, farine di altissima qualità e una cura quasi maniacale per ogni dettaglio: il risultato è una pizza leggera, profumata, straordinariamente digeribile. Perché una buona pizza non finisce nel piatto – continua a farti stare bene.

Francesco Persico non è solo il nostro pizzaiolo: è un artista che ha portato la sua arte sul palcoscenico internazionale, conquistando il **3° posto ai Campionati Mondiali della Pizza** nella categoria Margherita Napoletana. Ogni pizza che prepara è il frutto di anni di ricerca, dedizione e di una passione che non si spegne mai.



Nelle prossime pagine troverai

**Le Intramontabili** – Le grandi classiche, quelle che non passano mai di moda. Preparate con l'impasto premiato di Francesco, sono la nostra promessa di qualità ad ogni visita.

**Le Gourmet** – Per chi ama scoprire. Un impasto multicereali con farine antiche, ricco di fibre e dal profumo rustico e avvolgente, che incontra ingredienti ricercati e fuori dall'ordinario. Una pizza che nutre il corpo e incuriosisce il palato.

**Le Tre Anime** – La nostra creazione più sorprendente. Vapore, frittura e brace del Josper: tre cotture distinte che si fondono in un'unica esperienza sensoriale irripetibile. Croccante fuori, morbida dentro, con quel tocco affumicato che resta nel ricordo.

**E ogni mattina, il profumo del pane appena sfornato.** Perché la maestria di Francesco va oltre la pizza: ogni giorno prepara il pane che accompagna la colazione del nostro Hotel e dei nostri Ristoranti. Un gesto semplice, fatto con la stessa passione di sempre.

Benvenuto alla nostra tavola.

## LE INTRAMONTABILI

*col nostro fondo Napoletano classico*

### **La Margherita del Maestro Francesco**

 *Terza classificata al Campionato Mondiale della Pizza* 

Fiordilatte, pomodoro, olio EVO, basilico

— ①⑧ —

25

### **L'Italiana**

Mozzarella di bufala, pomodoro, Datterino rosso del Piennolo, olio EVO, basilico

— ①⑧ —

30

### **La Diavola**

Fiordilatte, pomodoro, salame piccante, olio EVO, basilico

— ①⑧ —

25

### **La Prosciutto**

Fiordilatte, pomodoro, prosciutto crudo, scaglie di Parmigiano, olio EVO, rucola, basilico

— ①⑧ —

25

### **La Capricciosa**

Fiordilatte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi Shiitake, carciofini, olive, olio EVO, basilico

— ①⑧ —

25

### **La Quattro Formaggi dei Monti Lattari**

Fiordilatte, provola, Diavoleto affumicato, Provolone del Monaco D.o.p.

— ①⑧ —

25

### **Il Calzone Vegetariano**

Fiordilatte, verdure di stagione cotte al Jospes, olio EVO, basilico

— ①⑧ —

25

### **Il Calzone Bella Napoli**

Fiordilatte, ricotta di bufala, salame, pomodoro, pomodorino confit, pepe, olio EVO, basilico

— ①⑧ —

25

## LE GOURMET

*col nostro impasto multicereali*

### **La Tre Prosciutti**

Focaccia con Prosciutto Iberico Patanegra e tartufo nero,  
Prosciutto San Daniele con pera, miele e frutta secca,  
Prosciutto di Parma con crema alla rucola,  
olio EVO aromatizzato al rosmarino, basilico

— ①③⑥⑦⑧⑪ —

65

### **La Wagyu**

Filetto di Wagyu, Caviare Siberiano, yogurt greco all'aneto e salsa al pomodorino giallo

— ①④⑧⑥⑪ —

80

### **La Hummus**

Crema di hummus, spinaci, ricotta di bufala, pomodorino confit, colatura di alici

— ①⑥⑧⑪ —

65

## LE TRE ANIME

*col nostro fondo a tre cotture Josper*

### **La Salsiccia e Patate**

Provola, salsiccia, patate cotte al Josper, olio EVO, rosmarino e basilico

— ①⑤⑧ —

30

### **La Costiera**


Fiordilatte, datterino giallo e rosso del Piennolo, burrata, alici di Cetara,  
zeste di limone Sfusato Amalfitano, olio EVO, basilico

— ①④⑤⑧ —

35

# I NOSTRI CONTORNI

15


*Verdure di stagione cotte al Josper* 

*Patate al forno cotte al Josper* 

*Patate fritte* 

*Parmigiana di melanzane* 

*Piselli saltati con pancetta e cipolla*

*Purè di patate* 

# PECCATI DI GOLA

## **Pizza Nutella**

— ①⑥⑦⑧ —

20 a fetta

## **Il Cuore di Adamo**

Mousse al pistacchio ripieno di cioccolato Dubai

— ①③⑦⑧ —

15

## **Il Peccato Originale di Eva**

Mousse alla vaniglia glassata al cioccolato, ripieno alla mela

— ①③⑦⑧ —

15

## **Cheesecake al caramello**

— ①③⑥⑦⑧ —

15

## **Tiramisù**

con pandispagna al caffè, Grand Marnier e cacao amaro

— ①③⑧ —

15

## **Delizia al Limone**

— ①③⑧⑫ —

15

## **Degustazione di dolci della Tradizione**

— ①③⑦⑧⑫ —

30

## **Torta Caprese con salsa all'arancia**

— ⑦ —

15

## **Tagliata di frutta fresca**

— ⑫ —

15

## **Gelato artigianale by Yummy**

— ↓ ①③⑤⑦⑧⑫ —

15

## **Formaggi ed abbinamenti dello Chef**

— ⑤⑦⑧⑫ —

30



*Viene segnalata la presenza di allergeni nei singoli piatti e la conservazione dei prodotti attraverso le numerazioni e i simboli elencati di seguito.*


*Per informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che potrebbero creare allergie o intolleranze, rivolgersi al personale di servizio.*

*Alcuni dei nostri prodotti vengono acquistati freschi e trattati con freddo intenso (-20°) per preservarne le qualità organolettiche e garantirne la massima sicurezza.*

 Uno o più prodotti potrebbero essere congelati

↓ Il prodotto potrebbe essere abbattuto

- ① Cereali e glutine
- ② Crostacei
- ③ Uova
- ④ Pesce
- ⑤ Arachidi
- ⑥ Soia
- ⑦ Frutta a guscio
- ⑧ Latte e derivati
- ⑨ Sedano
- ⑩ Senape
- ⑪ Semi di sesamo
- ⑫ Anidride solforosa e solfiti
- ⑬ Lupini
- ⑭ Molluschi

 Piatto vegetariano

 Piatto vegano

 Carne Halal certificata

ATTENZIONE: Il pane fatto in casa può contenere tracce di soia