

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 Carpaccio**

*Carpaccio di manzo affumicato con pomodorini confit,  
chips di Parmigiano e germogli di rucola*

— ↓ ⑧ —  
40

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

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

— ③⑩ —  
45 / hg



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

Benvenuti in un'esperienza unica, dove la qualità della carne incontra la tradizione e l'innovazione. Ogni taglio che vi presentiamo è scelto con cura per offrirvi un viaggio di gusto senza pari, dove ogni morso racconta la storia del nostro impegno per la qualità.

L'alimentazione degli animali, che può essere a base di erba o di cereali, influisce notevolmente sul gusto e sulla marmorizzazione della carne. La carne proveniente da animali nutriti ad erba ha un sapore più naturale e fresco, con una minore quantità di grasso visibile e una marmorizzazione meno marcata. Questo tipo di carne tende a essere più magra e meno succosa, ma molto apprezzata per il suo gusto genuino.

Al contrario, la carne da animali alimentati a cereali come mais e soia presenta una marmorizzazione più pronunciata, che le conferisce una maggiore tenerezza e succosità. Questo tipo di carne è più dolce al gusto, con una consistenza più morbida e un sapore più ricco, grazie al grasso che si distribuisce uniformemente nel muscolo.

La differenza tra carne ad erba e carne a cereali risiede nell'equilibrio tra freschezza e morbidezza. Entrambe offrono esperienze di gusto uniche, e il nostro obiettivo è darvi il meglio di entrambe, per garantirvi una carne di altissima qualità.

Ogni nostra carne viene cotta con maestria nel rinomato forno Josper, che grazie alla sua tecnologia innovativa e alla combinazione di calore diretto e indiretto, esalta al massimo il sapore e la succosità di ogni taglio, per un piacere del palato senza pari.

Con l'intento di guidarvi nella migliore scelta possibile, abbiamo affiancato ad ogni taglio di carne una scala che ne indichi la tenerezza, la marezzatura e l'intensità del sapore.

## 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 – 180/kg

### Tomahawk Riding Reserve

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 – 60/hg

## Giovenca Sannita

Una carne fresca e tenera, proveniente da una razza allevata unicamente qui in Campania.  
L'equilibrio tra sapore ricco e marmorizzazione delicata è perfetto.

### Tenerezza



### Marezzatura



### Intensità



Taglio minimo 1 kg – 140/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 – 150/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

## 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

## 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

## 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

## OLTRE LA BISTECCA

### **Ribeye Australiano Jack Creek**

*con chips di peperone, vellutata di patate e crema di Pecorino*

Il ribeye, cotto alla perfezione, si presenta tenero e ricco di sapore, con una crosticina dorata che ne esalta la succosità. La carne, morbida e saporita, si fonde armoniosamente con la vellutata di patate e la crema di pecorino, arricchendolo di delicate sfumature di contorno.

— ①⑧ —  
75

### **Filetto di Black Angus Irlandese**

*con patate novelle profumate al timo su 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.

70

### **Wagyu Americano Snake River Farm**

*con cipolla di Tropea, salsa verde e carotine baby*

Il Wagyu rappresenta la marmorizzazione per eccellenza, donando una morbidezza e un sapore ricco e intenso. La dolcezza della cipolla di Tropea, leggermente caramellata, si sposa perfettamente con la carne, bilanciando il suo gusto profondo. La salsa verde, fresca e aromaticamente intensa, completa il piatto, esaltando ogni boccone con una nota vivace.

100

## LA NOSTRA PIZZA

Potrai gustare una selezione di pizze che spaziano dalle ricette più tradizionali, preparate secondo l'antica arte napoletana, fino a proposte più originali, ispirate alle eccellenze del nostro territorio, per un'esperienza che unisce la classicità e l'innovazione in ogni morso.

Ogni pizza è il frutto di una cura meticolosa dell'impasto, a cui dedichiamo una particolare attenzione. La lunga lievitazione, che è il segreto di una base leggera e fragrante, esalta le qualità delle farine di altissima qualità che utilizziamo, contribuendo non solo a un sapore ricco e avvolgente, ma anche a una maggiore digeribilità, per un piacere che dura più a lungo.

La passione e la dedizione del nostro pizzaiolo Francesco Persico, che ha portato la sua arte ai vertici internazionali, sono evidenti in ogni pizza che prepariamo. Grazie alla sua continua ricerca degli ingredienti più sorprendenti e alla sua innata passione per la lievitazione, Francesco ha conquistato il 3° posto ai Campionati Mondiali della Pizza nella categoria Pizza Napoletana Margherita. Un riconoscimento che parla da solo della qualità e della competenza che mette nel suo lavoro.

L'impasto della Margherita di Francesco è stato riproposto come base per tutte le nostre **Intramontabili**, per assicurare un livello di qualità eccellente per ogni scelta.

L'impasto multicereali delle nostre proposte **Gourmet**, arricchito da farine antiche, rappresenta la base ideale per una pizza di alta qualità, capace di unire benessere e gusto. La ricchezza di fibre e nutrienti dona maggiore digeribilità e una fragranza rustica e avvolgente, mentre l'utilizzo di ingredienti ricercati esalta ulteriormente l'esperienza sensoriale. Il risultato è una pizza che racconta la tradizione con uno sguardo contemporaneo, pensata per palati curiosi e amanti delle materie prime d'eccellenza.

Infine, le nostre proposte **a tre anime** rappresentano un'espressione innovativa e raffinata dell'arte della pizza, capace di unire tecnica, gusto e leggerezza. Questo metodo prevede tre cotture distinte: una prima cottura a vapore, che dona all'impasto sofficietà e umidità interna; una frittura rapida, che conferisce croccantezza e struttura; infine, un passaggio sulla brace del nostro Jospes, unico nel suo genere, che sigilla la superficie con un caratteristico sentore di affumicatura. Il risultato è una pizza dalla consistenza unica, al tempo stesso fragrante e morbida, arricchita da un profilo aromatico complesso che valorizza ogni ingrediente.

Ma la maestria di Francesco non si ferma alla pizza: ogni giorno, con la stessa cura, sforna le varie tipologie di pane che serviamo durante la prima colazione nel nostro Hotel e nei nostri Ristoranti, una vera delizia apprezzata da tutti.

## LE INTRAMONTABILI

*col nostro fondo Napoletano classico*

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

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 Salsiccia e Patate**

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

— ①⑧ —

25

### **La Nerano**

Provola, crema di zucchine, fiori di zucchine, basilico, pepe nero, olio EVO

— ①⑧ —

30



### **La Vegetariana Josper**

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

— ①⑧ —

25



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

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

— 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 Patanegra**

Focaccia con Prosciutto Iberico Patanegra, tartufo nero, olio EVO, basilico

— ①⑥⑧⑪ —

65

### **La Wagyu**

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

— ①④⑧⑥⑪ —

80

## LE TRE ANIME

*col nostro fondo a tre cotture Jospier*

### **La Salsiccia e Patate**

Provola, salsiccia, patate cotte al Jospier, 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

### **La Temptation**

Fiordilatte, carpaccio di Polpo, Nduja di Spilinga, olive Taggiasche, pomodorino rosso confit, polvere di basilico

— ①④⑤⑧ —

35

### **La Nostra Marinara**

Crema di Datterino giallo e rosso, alici del Cantabrico, cocunci e olive nere, olio EVO aromatizzato all'aglio nero

— ①④⑤⑧ —

40

### **La Pistacchio**

Fiordilatte, pesto e granella di pistacchio di Bronte, stracciata, Mortadella, olio EVO, basilico

— ①⑤⑦⑧ —

45

## 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*

# PECCATI DI GOLA

## **Pizza Nutella**

— ①⑥⑦⑧ —

20 a fetta

## **Il Cuore di Adamo** ♥

Mousse di cioccolato fondente al 70% con glassa a specchio, su biscotto al cacao

— ①③⑧ —

15

## **Il Peccato Originale di Eva** 🍏

Namelaka al limone con mele, glassa al cioccolato bianco e biscotto alle mandorle

— ①③⑦⑧ —

15

## **Eden**

Flan al pistacchio nella sua salsa,  
con quenelle di cremoso al pistacchio, guarnito con crumble di lamponi

— ①③⑥⑦⑧ —

15

## **Cheesecake Ieri e Oggi**

Doppio assaggio di Cheesecake Americana cotta, con salsa al cioccolato,  
e Cheesecake moderna in mousse, con salsa alla fragola

— ①③⑥⑦⑧ —

15

## **Tiramisù**

con Savoiardini in bagna di caffè, crema al mascarpone, Grand Marnier e cacao amaro

— ①③⑥⑧ —

15

## **Delizia al Limone**

— ①③⑥⑧ —

15

## **Degustazione di dolci della Tradizione**

— ①③⑥⑦⑧⑫ —

30

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

— ⑥⑦ —

15

## **Gelato artigianale**

— ↓ ①③⑤⑥⑦⑧⑫ —

15

## **Formaggi ed abbinamenti dello Chef**

— ①⑤⑥⑦⑧⑫ —

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 certificata Halal

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