

sce|lto  
beef restaurant | wines&cocktail

# Il Menu'

la nostra selezione di piatti  
***Autunno - Inverno***

In queste pagine prende vita un percorso  
d'autunno e d'inverno:  
un viaggio sensoriale che racconta  
il calore della stagione attraverso materie prime  
scelte con attenzione, creatività in cucina e  
tradizioni che si rinnovano con eleganza  
contemporanea

**Seguici su**



# la Storia

Scelto nasce dalla passione e dalla visione condivisa dei fratelli Luigi e Pasquale Russo, che hanno trasformato la loro idea di ristorazione in un'esperienza gastronomica unica nel cuore di Santa Maria a Vico. Guidati da un forte legame familiare e da un amore profondo per la cucina, i fratelli Russo hanno creato un luogo dove tradizione e innovazione si incontrano.

La loro attenzione per la qualità si riflette nella selezione accurata delle carni, cotte alla brace con maestria, e nell'utilizzo di ingredienti stagionali e locali.

Il menù, in continua evoluzione, offre piatti che reinterpretano la cucina tradizionale in chiave contemporanea, accompagnati da una carta dei vini ricca di etichette pregiate.

Con Scelto, Luigi e Pasquale hanno voluto creare non solo un ristorante, ma un luogo di incontro dove ogni ospite possa sentirsi parte di una storia fatta di sapori autentici e ospitalità sincera.



sce|to

# Antipasti

## Patatine Fritte

Patata di Avezzano selezionata a pasta gialla

€4

## French Fries and Black Truffle

Patatine fritte con Caciocavallo di Agerola e Tartufo nero

€7

## Tacos

Tacos artigianali , pulled pork , cavolo rosso in agro  
e maio al pepe (2pz)

€8

## Suppli

broccolo barese , salsiccia e provola di agerolae  
maio al pepe (3pz)

€8

## Croquetas de Jamon

Crocchette di patate, besciamella  
e Jamon Iberico (3pz)

€8

## Japan Sandwich

pane in cassetta , wagyu A5 , funghi trifolati , maio  
all'erba cipollina e tartufo

€30

## Capesante

porcini, cicoria e aria di pane

€15



sce|to

# Taglieri

## **I Formaggi**

Selezione di 4 formaggi con miele, confetture di stagione e frutta secca

**€ 15**

## **Selezione di salumi e formaggi**

Tagliere misto di salumi e formaggi

**€ 20**

## **Cinco Jotas**

Jamon Iberico 100% Bellota tagliato a coltello servito con pane caldo e salsa tomate homemade

**€ 30**

## **Bresaola di Wagyu**

ervita con rucola scagli di parmigiano reggiano e pane tostato

**€ 15**

## **Cecina di Wagyu**

prosciutto di bue servito con mandorle salate e olio evo

**€ 20**



sce|to



### **Battuto di Marchigiana**

con fichi confit, blu di bufala e mandorle salate

**€ 14**

### **Battuto di Swami Danese**

con porcini, aria di nocciole e juice di porcini

**€ 18**

### **Carpaccio in CBT**

con castagne in doppia consistenza,  
salsa alle erbe e bufala

**€ 14**

### **Tris di Crudi**

Degustazione dei nostri crudi

**€ 25**



sce|to



## Ribs di Maialino

Cotte a bassa temperatura, glassate alla birra soia e miele con friggittelli in doppia consistenza

€ 8

## Peperone pizzutello

peperone aperto con pane aromatizzato

€ 8

## Le Polpette

ristretto di pomodoro e ricotta acida

€ 8

## Uovo 62\*

terra salata alle olive, bouquet di verdure e tartufo

€ 8

## Pane Cafone

zucca mantecata, timo, lardo di patanegra e blu di bufala

€ 8

## Pane Burro e Acciughe del Cantabrico

€ 14

*Antipasti*



sce|to

## **Tagliolino al Tartufo**

Tagliolino di pasta fresca tirato a mano mantecato con burro di Normandia e Tartufo nero Irpino

**€ 18**

## **La Genovese**

Candele alla genovese con spuma di parmiggiano, battuto di marchigiana e polvere di cacao amaro

**€ 15**

## **Pappardella ripiena**

Pasta fresca homemade ripiena di stracotto cinghiale , il suo ristretto e fondota di provola

**€ 16**

## **Il soffritto**

Fusillone di gragno, soffritto di manzo e ricotta acida

**€ 15**

## **Risotto**

Con zucca , capesante e timo

**€ 16**

## **Assoluto di porcini**

Mezza manica di gragnano con porcini in diverse consistenze

**€ 18**



*Primi*



scelto



# Secondi

## **Tagliata classica**

Controfiletto di Manzetta del Mazury, rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano

**€ 18**

## **New York strep**

Controfiletto Cbt , fondo limone e capperi e cavolo viola in agrodolce

**€ 20**

## **Anatra Arancia**

Petto d'anatra , arancia , cicoria e castagne

**€ 18**

## **Pollo**

Rolls di pollo mirin e sesamo con finocchi agli agrumi

**€ 16**



# 7 Secondi

## **Il maialino**

Capocollo brasato , cardoncelli e albicocca

**€ 18**

## **Filetto di manzo retato**

Topinambur in doppia consistenza e pera williams

**€ 30**

## **Baccalà in olio cottura**

servito con topinambur e liquirizia

**€ 18**

## **Polpo alla Brace**

Servito con broccoli gratinati, pomodorini confit,  
gel di mozz e olio al peperoncino

**€ 18**



sce|to



**Marchigiana**  
*(selezione Buonanno)*

€ 7/etto

**Manzetta del Mazury**

€ 6/etto

**Simmenthal Bavarese**

€ 7/etto

**Swami Danese**

€ 8/etto

**Vacca Vecchia Reggiana**

*(selezione Galli)*

€ 7.5/etto

*Brace*



**Frisona Spagna**

*€ 9/etto*

**Jungena Polonia**

*€ 7.5/etto*

**Black Angus USA**

*(Creekstone farm)*

*€ 12/etto*

**Black Angus Australia**

*(Jacks Creek)*

*€ 13/etto*

**Wagyu Japan A5**

*€ 35/etto*

*Brace*



**Cicoria**

€ 4

**Finocchi saltati**

€ 4

**Cardoncelli**

€ 6

**Broccoli baresi**

€ 4

**Patate al forno**

€ 4

**Insalata**

€ 4

**Verdure grigliate**

€ 4

**Scarola alla napoletana**

€ 4

**Patatine fritte**

€ 4



sce|to



### **Katsu-Sando**

Pane in cassetta, maiale croccate,  
maio al pepe e scarola riccia

**€ 13**

### **Bocadillos**

Pan de cristal, patanegra, bufala e salsa tomate

**€ 18**

### **Cardoncello**

Bun classico, hamburger di marchigiana,  
cardoncelli, provolone e castagne

**€ 14**

### **Chicken**

Bun classico, cotoletta di pollo al panko,  
patate a fette, maio al rosmarino e insalata

**€ 12**

### **Zuccotto**

Bun classico, hamburger di marchigiana,  
zucca mantecata, provola, lardo e tartufo

**€ 14**

### **Americano**

Bun classico, hamburger di marchigiana,  
ceddar, bacon, insalata, pomodoro e maio

**€ 13**

sce|to  
beef restaurant | wines&cocktail

# Ultime delizie

la nostra selezione di dolci

Studiata per esaltare profumi e sapori  
in un'esplosione di piacere, perfetta per concludere  
il pasto con un tocco di dolce meraviglia.



sce|to



## **Alberello delle Dolcezze**

Bombette calde e crema pasticcera

€ 8

## **Profitterol**

Con crema diplomatica alla vaniglia  
e cioccolato fondente

€ 7

## **Millefoglie**

Con crema gianduia , nocciola  
e caramello salato

€ 8

## **Delizia al limone**

€ 6

## **Maritozzo**

crema cheesecake e albicocche

€ 5

## **Tre cioccolati**

Servito con frolla al cacao e frutta  
e caramello salato

€ 7