

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

Appetizer

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



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 friarielli in doppia consistenza

€ 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

Spiedini di cinta senese

alla brace con peperoni e chips di patate

€ 14



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 acquerello

alla zucca , ragù di cinta senese e blu di bufala

€ 16

Assoluto di porcini

Mezza manica di gragnano con porcini in diverse consistenze

€ 18





Tagliata classica

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

€ 18

New York Stip

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



Il maialino

Capocollo brasato , cardoncelli e albicocca

€ 18

Filetto di manzo

al vino rosso , patata morbida e tartufo

€ 30

Baccalà come Fish&Chips

€ 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



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



Cicoria

€ 4

Finocchi saltati

€ 4

Cardoncelli

€ 6

Broccoli baresi

€ 4

Patate al forno

€ 4

Insalata

€ 4

Verdure grigliate

€ 4

Patatine fritte

€ 4

Friarielli alla napoletana

€ 4

Pure di patate

€ 4



sce|to



Parini

Katsu-Sando

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

€ 13

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.





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