

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.

Seguici su



APPETIZER

Patatine Fritte

Patata di Avezzano selezionata
a pasta gialla

€4

Nuggets

Pepite di pollo al panko con ristretto
alla cacciatora

€ 6

Patate a fette in doppia cottura

Con fonduta di provolone e tartufo nero

€ 7

Tacos

Tacos artigianali, pulled pork, cavolo
rosso in agro e maio al pepe

€ 8

Croquetas de jamon

Crocchette di patate, besciamella
e jamon iberico

€ 8

ANTIPASTI

Pane Cafone

Carciofi, lardo, castelmagno e tartufo

€ 8

Polpette di marchigiana

Servite con friarielli e fonduta di provola

€ 8

Pane burro e acciughe del Cantabrico

€14

Japan katsu sando

Pane in cassetta, wagyu A5 al panko, iceberg
in agrodolce e maio al pepe

€ 30

Uovo a occhio di bue

Chorizo in doppia consistenza, cicoria,
fonduta di parmigiano e tartufo nero

€ 8

Carciofo alla brace

Con spuma all'olio EVO fonduta di
castelmagno e olio alla brace

€ 8

Bombette di manzo

Riempite di provolone, glassate alla
soia e servite con polenta morbida

€ 10

CRUDI

Carpaccio di marchigiana CBT

Al pepe verde e patate Crispy

€14

Battuto di swami danese

Funghi saltati, juice di manzo castelmagno e
tartufo

€ 7

Battuto di marchigiana

Scarola, olive taggiasche, acciughe e
bottarga di tonno

€ 16

PRIMI

Risotto acquerello

Carciofi , brasato di manzo e castelmagno

€ 16

Tagliatella homemade

Ragù di cinghiale , fonduta di provola e olio all alloro

€ 16

Fagottini homemade

ripieno al ragù napoletano e fonduta di parmigiano reggiano

€ 16

Tagliolini al tartufo

Tagliolini di pasta fresca tirati a mano , mantecati con burro di Normandia e tartufo nero

€ 18

Candele alla genovese

Con spuma di parmigiano, battuto di marchigiana e polvere di cacao amaro

€ 15

SECONDI

Cappello del prete

Brasato al rosso di Montefalco, polenta e olio all'alloro

€ 18

Pollo CBT

Ristretto alla cacciatora e funghi saltati

€ 18

Carré di agnello CBT

Servito con il suo fondo e cicoria saltata

€ 25

Baccalà in olio cottura

Scarola e crumble napoletano

€ 18

Filetto al tartufo

e patata morbida

€ 30

Tagliata classica

Controfiletto di manzetta del Mazury, rucola, pomodorini e parmigiano

€ 18

Polpo alla brace

servito con chorizo in doppia consistenza e patate

€ 15

Ribs di maiale

Glassata alla senape di Digione e servita con scarola e crumble napoletano

€ 18

PANINI

Americano

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

€ 13

Sottobosco

bun classico , hamburger di marchigiana ,
funghi saltati , castelmagno , lardo di
patanegra e tartufo

€ 14

Friariello

Bun classico , hamburger di marchigiana ,
chorizo e provola

€ 14

DESSERT

Cheescake

Caramello salato , nocciole e crumble al
cacao

€ 8

Profitterol

Ristretto alla cacciatora e funghi saltati

€ 7

Brausines

Cioccolato fondente , nocciole e
servito con spuma allo yogurt

€ 7

Brisket

Pane in cassetta , Brisket di manzo ,
iceberg in agrodolce e maio al pepe

€ 14

Chicken

cotoletta di pollo al panko , patate a
fette , iceberg e maio al rosmarino

€ 12

Crostatina

Crema pasticcera al limone e frutti rossi

€ 8

Tiramisù

€ 7

Alberello delle dolcezze

Bombette calde e crema pasticcera

€ 8