

RA
DOPPIO
SALUMI E BRACI



LA FELICITÀ
VA TAGLIATA

SELECTION EXPERIENCE

PERCORSO DEGUSTATIVO

25

5 portate di antipasto

1 kg di Bistecca Selezione RaDoppio (a coppia)

Patate al forno

RADOPPIO EXPERIENCE

PERCORSO DEGUSTATIVO

35

5 portate di carne accompagnate da un contorno a scelta per ogni commensale

TAGLIERE CARNE

RD SELECTION MARMOURED

PERCORSO DEGUSTATIVO

30

Tomahawk, Manzetta e striploin della nostra selezione

Valido dal lunedì al venerdì

CONDIZIONI

I menu sono validi
per minimo due persone

L'intero tavolo
deve aderire

Il coperto e le bevande
sono escluse

ANTIPASTI

SELEZIONE RADOPPIO X2	22
Selezione dei nostri salumi e formaggi serviti con miele e confetture	
SELEZIONE RADOPPIO PREMIUM X2	28
Selezione dei nostri salumi (di cui jamon iberico) e dei nostri formaggi	
PROSCIUTTO CRUDO IBERICO JAMON DE BELOTA	25
100gr prosciutto crudo "100% raza iberica"	
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA "IL GAZZOLO"	9
100gr prosciutto crudo stagionato 24 mesi	
SELEZIONE SALUMI IBERICI	25
Crudo jamon de belota, coppa e lomo circa 100gr	
TAGLIERE SALUMI NORCINERIA BIANCULLI	20
Selezione di 4 salumi dell'azienda salernitana	
SELEZIONE PECORINI CASEARIA IL FIORINO	20
Selezione di 4 pecorini, vincitrici di centinaia di premi a livelli internazionali	

SELEZIONE DEI CRUDI

CARPACCIO DI BLACK ANGUS	15
Condito con mayo alla giardiniera e scaglie di provolone del monaco.	
TARTARE FASSONA PIEMONTESE	15
Cristalli di sale, maldon e olio evo salernitano	
TRIS DI TARTARE SCOTTONA	16
Tre mini tartare con tre differenti abbinamenti	
RADOPPIO DI TACOS	16
Due tacos abbinati al nostro carpaccio e alla nostra tartare	
TARTARE AL MARE	18
Tartare di fassona piemontese, acciughe del cantabrico e mayo al lime	
TARTARE DI ANGUS ARGENTINO CON TARTUFO	18
Tartare di angus argentino con tartufo nero irpino di bagnoli.	

ANTIPASTI CALDI

PARMIGIANA DI MELANZANE	8
Melanzane fritte, pomodoro san marzano, fiordilatte, grana e riduzione di basilico	
BAO BUN ALLA GENOVESE	9
Panino soffice cotto a vapore ripieno di carne alla genovese	
COM A NU 'PUPARUOL MBUTTUNAT'	9
Crema di peperone, macinato misto, fonduta di parmigiano, crumble di pane all'aglio	
POLPETTE DI SCOTTONA (6 PZ.)	9
Polpette di scottona cacio e pepe.	
VELLUTATA DI PORCINI	13
con crostini di pane e tartufo	
DUE BRUSCHETTE AI CEREALI	8
con caciocavallo e tartufo nero irpino	
TENDERS DI POLLO IN SALSA BARBECUE (3 PZ.)	8
Pollo impanato in pane panko	
FLAN DI CARCIOFI	9
con fonduta di provola di agerola	
POLPETTE DI STRACOTTO DI MAIALINO NERO CASERTANO (3 PZ.)	9
con riduzione di fondo bruno	

PRIMI PIATTI

ZITI SPEZZATI ALLA GENOVESE	15
Candele spezzate di gragnano, cipolla di montoro, spezzatino di scottona, fonduta di parmigiano	
PAST E PATAN PA PROVOL	13
Pasta mista, patate, provola, grana padano e peperone crusco	
TAGLIATELLE CON VELLUTATA DI CARCIOFI	13
con carciofi fritti e guanciaie croccante	
PACCHERO CON VELLUTATA DI ZUCCA	15
Crumble di salsiccia di maialino nero casertano e fonduta di pecorino romano	

LA NOSTRA SELEZIONE RADOPPIO

TOMAHAWK

min. 1.200gr

5

MANZETTA

min. 800gr

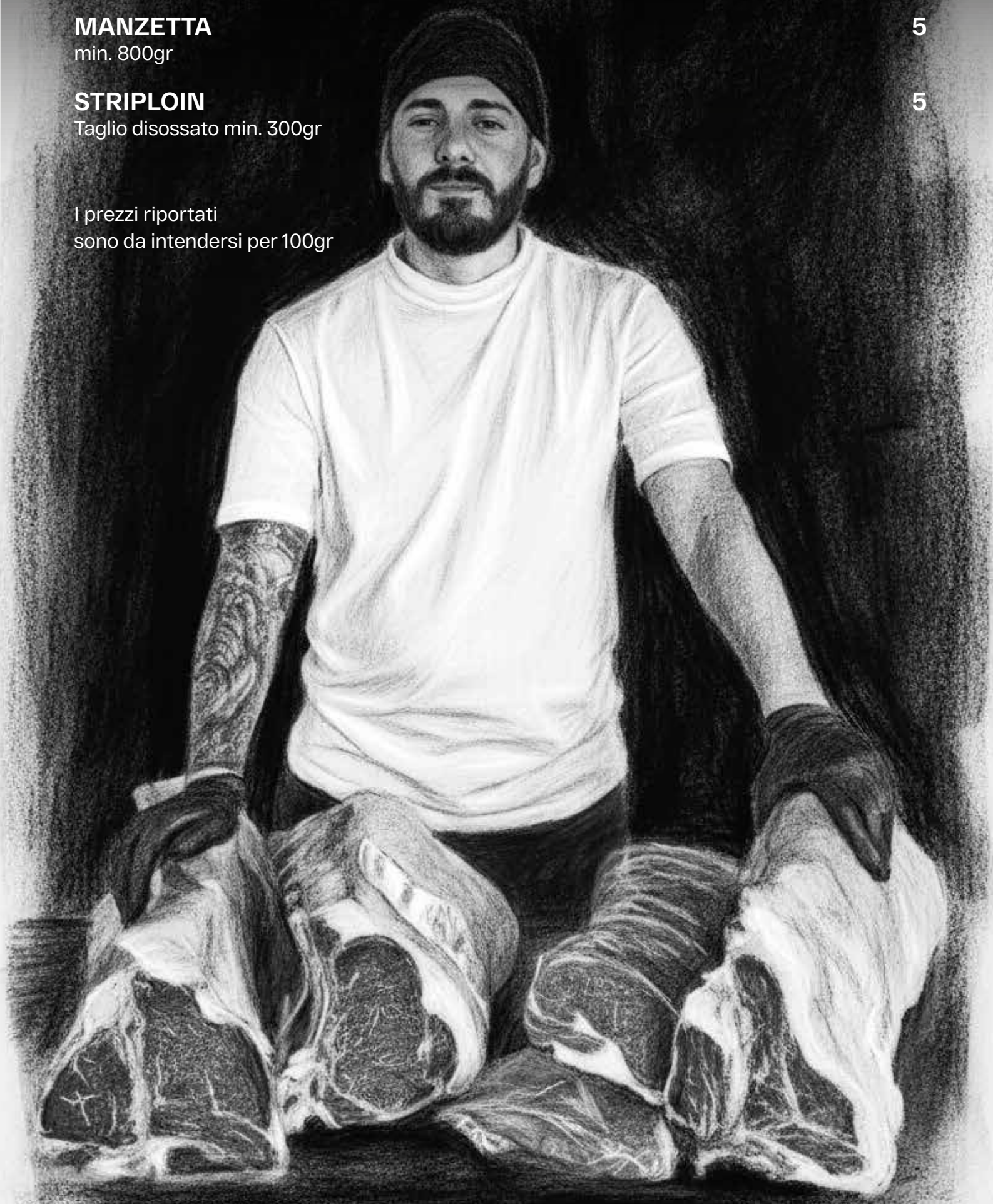
5

STRIPLOIN

Taglio disossato min. 300gr

5

I prezzi riportati
sono da intendersi per 100gr



LA NOSTRA SELEZIONE DI BISTECHE

SCOTTONA EXTRA MARBLED NS SELEZIONE min. 800gr	4
T BON SCOTTONA EXTRA MARBLED NS SELEZIONE min. 800gr	5
MANZA PRUSSIANA min. 800gr	6
SIMMENTHAL BAVARESE min. 800gr	6
SASHI FINLANDESE min. 800gr	6
FRISONA GALIZIANA min. 800gr	6
HEREFORD IRLANDA min. 800gr	6
CHIANINA IGP min. 800gr	6
RUBIA GALLEGA min. 1000gr	7.5
T BON BLACK ANGUS USA min. 700gr	8
WAGYU PURO AUSTRALIA 9+ min. 700gr	13
YUGENA EXTRA MARBLED min. 700gr	7.5

I prezzi riportati sono da intendersi per 100gr

LA NOSTRA SELEZIONE DI TAGLI DI SOSSATI

RIBEYE AMERICA min. 300gr	9
RIBEYE URUGUAY min. 300gr	9.5
PICANHA URUGUAY min. 300gr	6

I prezzi riportati sono da intendersi per 100gr

AL PIATTO

CIMA DI FILETTO circa 300gr	22
TAGLIATA DI MANZO Rucola e scaglie di grana padano, circa 300gr	20
TAGLIATA DI MANZO AI PORCINI Porcini, provola e fonduta di parmigiano. <i>Possibilità di aggiunta Tartufo +5 €</i>	22
FILETTO AL BURRO Burro, rosmarino e purea di patate	25
STRACOTTO DI VITELLO con purea di patate e ciuffetto di cime di rapa	22

Prediligiamo una cottura tra i 45 e i 50 gradi al cuore,
nel caso gradiate una cottura diversa COMUNICATELO

CONTORNI

PATATE AL FORNO	6
VERDURE GRIGLIATE	6
INSALATA MISTA	5
PUREA DI PATATE CON TARTUFO	9
CIME DI RAPA RIPASSATE CON AGLIO OLIO E PEPERONCINO	6
PORCINI E PATATE	8