

VALÙ



Menù





Antipasti

ANTIPASTO VALÙ  Misto di verdure alla brace	10,00
BACCALÀ * Tocchetti di baccalà fritto* su patè di olive	15,00
CONTADINO Lardo di Colonnata con crostini di pane e alici	10,00
RUSTICO Bruschette con pomodorini e verdure	8,00
SAPORITO Gamberetti* fritti in pastella	12,00
SFIZIOSO Fiori di zucca freschi con ricotta, salame e verdure in tempura	12,00
SORRENTO  Scamorza affumicata al forno con prosciutto crudo e melanzane	10,00
TAGLIERE  Selezione di salumi e formaggi	16,00



Contorni

CHIPS FRESCHE Patate chips a fette	5,00
INSALATA MISTA  Insalata mista	5,00
INSALATONA	
 Insalata mista con pollo alla brace	10,00
 Insalata con tonno	12,00
MINI VALÙ  Misto di verdure alla brace	6,00



(Preparati con Olio EVO, Parmigiano Reggiano, brodo vegetale naturale e talvolta Panna chef)

Risotti

CAMPAGNOLO  Risotto funghi porcini* e salsiccia campana	10,00
FATTORE  Risotto Taleggio e pere profumato al Porto rosso	13,00
NOCINO  Risotto Noci e Gorgonzola	12,00
PARMIGIANO  Risotto melanzane e provola	10,00
PESCATORE  Risotto frutti di mare fresco pescato, Calamari* e polpo*	15,00
POSITANO  Risotto gamberoni*, lime e arancia	15,00
PRIMAVERA  Risotto cozze, fiori di zucca e pecorino	12,00
PROCIDA  Risotto limone e asparagi	12,00
REALE  Risotto con tartufo fresco di stagione e fonduta	24,00
SICILIANO  Risotto nero di seppia, calamari e granella di nocciole	14,00
TREVIGIANO  Risotto radicchio, speck e asiago	10,00
VEGETARIANO  Risotto con verdure fresche di stagione	10,00
VELLUTATO  Risotto zucca e provola di Agerola	10,00
VERDE  Risotto pistacchi , nocciole e scamorza	14,00
VESUVIO  Risotto pomodorini gialli del Vesuvio e burrata	13,00



Carni

ENTRECÔTE (300GR)  Angus Argentino alla brace	22,00
FILETTO (300GR)  Filetto di manzo alla brace	24,00
FILETTO SPECIALE (300GR) in salsa Barolo/al pepe rosa/in salsa di Parmigiano Reggiano	26,00
GRIGLIATA MISTA Salsiccia, pollo e entrecôte	24,00
HAMBURGER DI SCOTTONA Hamburger di Scottona con chips fresche	15,00
POLLO  Pollo alla brace con insalata	8,00
POLLO MANDORLATO Pollo al miele con mandorle	12,00
SCALOPPINA DI VITELLO Scaloppina di vitello ai funghi/limone/marsala/falanghina	10,00
SFILETTATA DI MANZO (300GR)  con songino e scaglie di Parmigiano	16,00
STRACCETTI DI MANZO Manzo in salsa d'arancia e cannella	12,00
VALÙ SPECIAL  Filetto di manzo alla brace con risotto Nocino	26,00



Dolci

TIRAMISÙ Dessert al bicchiere savoiardi e caffè'	6,00
FLAN Tortino al cioccolato caldo con granella di nocciole	6,00
GELATO Coppa di gelato in vari gusti	6,00
PANNA COTTA Budino alla panna	6,00
BABÀ / DELIZIA al LIMONE / RICOTTA e PERA	6,00



Frutta

BAHIA Ananas scottato, gelato alla vaniglia e caramello	7,00
INSALATA DI FRUTTA Tagliata di frutta fresca di stagione	6,00
MACEDONIA CON GELATO Tagliata di frutta fresca di stagione con gelato	7,00



Bevande

ACQUA	
Panna 0,50 lt	2,50
Panna 0,75 lt	3,00
San Pellegrino 0,50 lt	2,50
San Pellegrino 0,75 lt	3,00
SOFTDRINKS	
Coca Cola 0,33 lt	3,00
Fanta 0,33 lt	3,00
Sprite 0,33 lt	3,00
BIRRA	
Birra Peroni Gran Riserva 0,33 lt	7,00
Birra Peroni 0,66	5,00
Birra Peroni 0,33	3,00



Aperitivi

NEGRONI	7,00
Gin, Vermouth Rosso, Campari Bitter	
GIN TONIC	7,00
Gin con tonica	
SPRITZ	7,00
Prosecco di valdobbiadene con Aperol, Campari o Limoncello	



Starter

ANTIPASTO VALÙ	Grilled mixed of vegetables	10,00
BACCALÀ *	Cod* pieces on olives patè	15,00
CONTADINO	Toasted bread with anchovies and butter	10,00
RUSTICO	Toasted bread with fresh tomatoes and vegetables	8,00
SAPORITO	Fried shrimps* into batter	12,00
SFIZIOSO	Zucchini flowers filled with ricotta cheese, salami and fried vegetables	12,00
SORRENTO	Smoked scamorza cheese stuffed with ham and eggplants	10,00
TAGLIERE	Selection of cold curts and cheeses	16,00



Side Dishes

FRENCH FRIES XXXX	Sliced french fries	5,00
MIXED SALAD	Green/mixed salad	5,00
INSALATONA		
	Mixed salad with grilled chicken	10,00
	Salad with tuna	12,00
MINI VALÙ	Grilled mix of vegetables	6,00



(Prepared with EVO oil, Parmigiano Reggiano, natural vegetable broth and sometimes cream)

Risotti

CAMPAGNOLO	Risotto with sausage and porcini mushrooms	10,00
FATTORE	Risotto with cheese, pomegranate and red Porto	13,00
NOCINO	Risotto with walnuts and gorgonzola cheese	12,00
PARMIGIANO	Risotto with eggplants and smoked provola cheese	10,00
PESCATORE	Risotto with fresh seafood, squids and octopus	15,00
POSITANO	Risotto with king prawns, lime and orange	15,00
PRIMAVERA	Risotto with mussels, zucchini flowers and pecorino cheese	12,00
PROCIDA	Risotto with lemon and asparagus	12,00
REALE	Risotto with season truffle and fondue	24,00
SICILIANO	Risotto with squid ink, calamari and grains of hazelnuts	14,00
TREVIGIANO	Risotto with red chicory, asiago speck and cheese	10,00
VEGETARIANO	Risotto with seasonal fresh vegetables	10,00
VELLUTATO	Risotto with pumpkin and provola cheese	10,00
VERDE	Risotto with pistachios, hazelnuts and scamorza cheese	14,00
VESUVIO	Risotto with Vesuvius yellow tomatoes and burrata	13,00



Meats

ENTRECÔTE (300GR)  Grilled argentinean Angus steak	22,00
FILETTO (300GR)  Grilled beef fillet	24,00
FILETTO SPECIALE (300GR) Beef fillet in Barolo wine sauce	26,00
MIXED GRILL Sausage, chicken and entrecôte	24,00
HAMBURGER Scottona burger with fresh chips	15,00
CHICKEN  Grilled chicken with salad	8,00
ALMOND CHICKEN Honey chicken with almonds	12,00
SCALOPPINA DI VITELLO Veal escalope with mushrooms/lemon/marsala/falanhina	10,00
SFILETTATA DI MANZO (300GR)  Grilled beef with songino salad and parmigiano	16,00
STRACCETTI DI MANZO Rags of beef with orange sauce and cinnamon	12,00
VALÙ SPECIAL  Grilled fillet of beef with Nocino risotto	26,00



Desserts

TIRAMISÙ Mascarpone cream with savoiardi and coffee	6,00
FLAN Hot soufflé chocolate with hazelnuts	6,00
GELATO Ice cream at different flavors	6,00
PANNA COTTA Panna cotta with topping	6,00
BABÀ / DELIZIA al LIMONE / RICOTTA e PERA Ricotta cheese and pear cake	6,00



Fruits

BAHIA Grilled pineapple, vanilla ice cream and caramello	7,00
INSALATA DI FRUTTA Mixed fresh fruit salad	6,00
MACEDONIA CON GELATO Sliced fresh seasonal fruit with ice cream fruit salad with ice cream	7,00



Drinks

WATER	
Panna 0,50 lt	2,50
Panna 0,75 lt	3,00
San Pellegrino 0,50 lt	2,50
San Pellegrino 0,75 lt	3,00
SOFTDRINKS	
Coca Cola 0,33 lt	3,00
Fanta 0,33 lt	3,00
Sprite 0,33 lt	3,00
BEER	
Birra Peroni Gran Riserva 0,33 lt	7,00
Birra Peroni 0,66	5,00
Birra Peroni 0,33	3,00



Appetizers

NEGRONI	7,00
Gin, Vermouth Rosso, Campari Bitter	
GIN TONIC	7,00
Gin with tonic	
SPRITZ	7,00
Prosecco di valdobbiadene with Aperol, Campari or Limoncello	



Entrée

ANTIPASTO VALÙ	Mélange de légumes grillés	10,00
BACCALÀ *	Morceaux de morue* salée sur pâte d'olives	15,00
CONTADINO	Pain grillé avec barde et anchois	10,00
RUSTICO	Pain grillé avec vegetables et tomate	8,00
SAPORITO	Crevettes frites* dans la pâte	12,00
SFIZIOSO	Fleurs de courgettes farcies de fromage ricotta, salami et légumes frits	12,00
SORRENTO	Fromage "scamorza" fumé farci au jambon et aux aubergines	10,00
TAGLIERE	Sélection de charcuteries et fromages	16,00



Accompagnements

FRITES Tranchées	frites	5,00
SALADE	Salade verte/mixte	5,00
INSALATONA		
	Salade mixte au poulet grillé	10,00
	Salade au thon	12,00
MINI VALÙ	Mélange de légumes grillés	6,00



(Préparé avec de l'huile EVO, du Parmigiano Reggiano, du bouillon de légumes naturel et parfois de la crème)

Risotti

CAMPAGNOLO	Risotto aux saucisses et champignons	10,00
FATTORE	Risotto au fromage, grenade et au vin porto rouge	13,00
NOCINO	Risotto aux noix et au fromage gorgonzola	12,00
PARMIGIANO	Risotto aux aubergines et fromage provola fumé	10,00
PESCATORE	Risotto aux fruits de mer frais, calamars et poulpe	15,00
POSITANO	Risotto aux gambas, citron vert et orange	15,00
PRIMAVERA	Risotto aux moules, fleurs de courgettes et fromage pecorino	12,00
PROCIDA	Risotto au citron et asperges	12,00
REALE	Risotto à la truffe de saison et fondue	24,00
SICILIANO	Risotto à l'encre de seiche, calamars et grains de noisettes	14,00
TREVIGIANO	Risotto à la chicorée rouge, speck asiago et fromage	10,00
VEGETARIANO	Risotto aux légumes frais de saison	10,00
VELLUTATO	Risotto au et fromage provola et risotto avec citrouille et fromage fumé	10,00
VERDE	Risotto aux pistaches, noisettes et fromage scamorza	14,00
VESUVIO	Risotto aux tomates jaunes du Vésuve et burrata	13,00



Viandes

ENTRECÔTE (300GR) Steak Angus argentin grillé	22,00
FILETTO (300GR) Filet de boeuf grillé	24,00
FILETTO SPECIALE (300GR) Filet de boeuf sauce au vin Barolo	26,00
MIXED GRILL Saucisse, poulet et entrecôte	24,00
HAMBURGER Hamburger Scottona avec frites	15,00
POULETTE Poulet grillé avec salade	8,00
POULET AUX AMANDES Poulet au miel aux amandes	12,00
SCALOPPINA DI VITELLO Escalope de veau aux champignons/ citron/ marsala/ falanghina	10,00
SFILETTATA DI MANZO (300GR) Boeuf grillé avec salade et fromage parmigiano	16,00
STRACCETTI DI MANZO Boeuf sauce à l'orange et cannelle	12,00
VALÙ SPECIAL Filet de boeuf grillé avec risotto Nocino	26,00



Desserts

TIRAMISÙ Crème de mascarpone aux doigts de dame et café	6,00
FLAN Soufflé au chocolat chaud aux noisettes	6,00
GELATO Glaces aux différentes saveurs	6,00
PANNA COTTA Panna cotta avec garniture	6,00
BABÀ / DELIZIA al LIMONE / RICOTTA e PERA Câteau à la ricotta et aux pêches	6,00



Fruits

BAHIA Ananas grillé, glace vanille et caramel	7,00
INSALATA DI FRUTTA Salade de fruits frais mélangés macédoine	6,00
MACEDONIA CON GELATO Tranches tranches de fruits frais de saison avec glace	7,00



Boissons

EAU	
Panna 0,50 lt	2,50
Panna 0,75 lt	3,00
San Pellegrino 0,50 lt	2,50
San Pellegrino 0,75 lt	3,00
SOFTDRINKS	
Coca Cola 0,33 lt	3,00
Fanta 0,33 lt	3,00
Sprite 0,33 lt	3,00
BIÈRE	
Birra Peroni Gran Riserva 0,33 lt	7,00
Birra Peroni 0,66	5,00
Birra Peroni 0,33	3,00



Apéritifs

NEGRONI	7,00
Gin, Vermouth Rosso, Campari Bitter	
GIN TONIC	7,00
Gin with tonic	
SPRITZ	7,00
Prosecco di valdobbiadene avec Apérol, Campari ou Limoncello	



Aperitivos

ANTIPASTO VALÙ	Mixto de verduras	10,00
BACCALÀ *	Pedazos de bacalao frito con crema de oliva bacalao salado	15,00
CONTADINO	Pan a la plancha con bardo y anchoas	10,00
RUSTICO	Fetas de pan tostada con tomate y verduras	8,00
SAPORITO	Camarones pequenos empanizado	12,00
SFIZIOSO	Flore de calabaza fresca con queso, salame y verduras	12,00
SORRENTO	Queso ahumado al horno con jamon y berenjena	10,00
TAGLIERE	Seleccion de quesos diferentes tipos de quesos	16,00



Acompañamientos

PATATAS FRITAS	Papas chips en feta	5,00
ENSALADA MIXTA	Ensalada verde mixta	5,00
INSALATONA		
	Ensalada mixta con pollo a la parrilla	10,00
	Ensalada de atún	12,00
MINI VALÙ	Mixto de verdura a la bracha	6,00



(Preparados con aceite de oliva, queso reggiano, caldo de vegetales naturales y Nata)

Risotti

CAMPAGNOLO	Arroz con salchicha campana y hongos porcini	10,00
FATTORE	Arroz con queso taleggio y peras perfumadas al vino de oporto rojo	13,00
NOCINO	Arroz con nueces y gorgonzola queso	12,00
PARMIGIANO	Arroz con berenjena y provola queso	10,00
PESCATORE	Arroz con fruta de mare, calamar y pulpo	15,00
POSITANO	Arroz con camarones, lima y naranja	15,00
PRIMAVERA	Arroz con mejillones, flore de calabaza y pecorino queso	12,00
PROCIDA	Arroz con limon y espárragos	12,00
REALE	Arroz con trufa fresco de estacion con crema de queso	24,00
SICILIANO	Arroz negro de sepia, calamar y grano de avellana	14,00
TREVIGIANO	Arroz con rábano, mota crujiente y queso	10,00
VEGETARIANO	Arroz con verduras frescas de la estacion	10,00
VELLUTATO	Arroz y provola queso de agerola	10,00
VERDE	Arroz con pistaquio, almendra y scamorza verdura	14,00
VESUVIO	Risotto con tomates amarillos del Vesubio y burrata	13,00



Carne

ENTRECÔTE (300GR)  Angus carne argentina a la bracha	22,00
FILETTO (300GR)  Filete de manzo red a la bracha	24,00
FILETTO SPECIALE (300GR) Filete de manzo red con salsa de vino barolo	26,00
GRIGLIATA MISTA Salchicha, pollo y bistec de costilla	24,00
HAMBURGER DI SCOTTONA Hamburguesa cun grasa de red y chips frescas	15,00
POLLO  Pollo a la plancha con ensalada	8,00
POLLO MANDORLATO Pollo a la miel de almendras ternera	12,00
SCALOPPINA DI VITELLO Carne de vitello ternera con fungo hongo , limone, vino marsala , falanghina	10,00
SFILETTATA DI MANZO (300GR)  Fileto de manzo con carciofi verdura y caciocavallo queso	16,00
STRACCETTI DI MANZO Carne de manzo con salsa de naranja y canela	12,00
VALÙ SPECIAL  Solomillo de ternera a la plancha con risotto de Nocino	26,00



Postres

TIRAMISÙ Desserte vaso savoardi y cafe lascia solo savoiradi y cafe	6,00
FLAN Flan de chocolate caliente con granos de nuece	6,00
GELATO Copa de helado de varios sabores	6,00
PANNA COTTA Panna cotta varios gustos	6,00
BABÀ / DELIZIA al LIMONE / RICOTTA e PERA Tortya con ricotta y pera	6,00



Frutas

BAHIA Pina caliente, helado de vainilla y caramelo	7,00
INSALATA DI FRUTTA Pedazos de frutas fresca de la estacion	6,00
MACEDONIA CON GELATO Rodajas de fruta fresca de temporada con helado	7,00



Bebidas

AGUA	
Panna 0,50 lt	2,50
Panna 0,75 lt	3,00
San Pellegrino 0,50 lt	2,50
San Pellegrino 0,75 lt	3,00
SOFTDRINKS	
Coca Cola 0,33 lt	3,00
Fanta 0,33 lt	3,00
Sprite 0,33 lt	3,00
CERVEZA	
Birra Peroni Gran Riserva 0,33 lt	7,00
Birra Peroni 0,66	5,00
Birra Peroni 0,33	3,00



Aperitivos

NEGRONI	7,00
Gin, Vermouth Rosso, Campari Bitter	
GIN TONIC	7,00
Gin with tonic	
SPRITZ	7,00
Prosecco di valdobbiadene con Aperol, Campari o Limoncello	



Indice Allergeni

Si informa la gentile clientela che nelle portate del Menu possono essere presenti alcuni degli allergeni della seguente lista:

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- Uova e prodotti a base di uova
- Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
- Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci e prodotti derivati
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

Si prega di informare il Direttore di Servizio di eventuali allergie e/o intolleranze.

Grazie Valù



Allergens Index

We inform our customers that some of the allergens from the following list may be present in the courses of the Menu:

- Cereals containing gluten and derived products
- Eggs and egg products
- Milk and dairy products (including lactose)
- Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts and derived products
- Celery and celery-based products
- Mustard and mustard-based products
- Sesame seeds and sesame based products

Please inform the Service Manager of any allergies and / or intolerances.

Thank you Valù



Index des allergènes

Nous informons notre clientèle que certains des allergènes de la liste suivante peuvent être présents dans les plats du Menu:

- Céréales contenant du gluten et produits dérivés
- Oeufs et ovoproduits
- Lait et produits laitiers (dont lactose)
- Noix, à savoir amandes, noisettes, noix et produits dérivés
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de sésame

Veuillez informer le responsable du service de toute allergie et / ou intolérance

Merci Valù



Índice de alérgenos

Informamos a nuestros clientes que algunos de los alérgenos del siguiente listado pueden estar presentes en los platos del Menú:

- Cereales que contengan gluten y productos derivados
- Huevos y ovoproduitos
- Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara, en concreto almendras, avellanas, nueces y productos derivados
- Apio y productos a base de apio
- Mostaza y productos a base de mostaza
- Semillas de sésamo y productos a base de sésamo

Por favor, informe al Responsable del Servicio de cualquier alergia y/o intolerancia

Gracias Valù

VALÙ

Risotteria 100%

Nulla è lasciato al caso.

Tutto è studiato, curato nel dettaglio e messo sù con gusto e sobrietà, con innovazioni svelte e pratiche dal sapore di design contemporaneo.

Al piano strada del numero 80 di vico Lungo Gelso, nel cuore dei Quartieri Spagnoli.

20 coperti comodi, le sedute in pelle,

i tavoli agili solo in parte coperti dalle tovagliette,

un originale lampadario di Murano che sigilla l'importanza

del locale. Ma soprattutto lo spettacolo della cucina a vista,

dietro l'ampia vetrata che nulla può nascondere e che rappresenta il giusto vanto dei due giovani intraprendenti ristoratori.



Alle pareti, tutt'intorno una raffinata cantina, i volti di bellezze senza tempo, Silvana Mangano, Audrey Hepburn.

Siamo i primi ed unici nel sud Italia ad aver creato una Risotteria. Luca, che con la sorella Valentina, rappresentano la new entry nel mondo della ristorazione, abbiamo reinventato la ricetta settentrionale, una personale miscela di Carnaroli e Vialone nano, trattato, sgranato e reso croccante da una cottura secretata e poi finito a fiamma alta al momento di servire. Ed ecco il piatto, particolare anch'esso nella sua forma quadrata che accoglie la porzione di riso "allungata", come dormiente, fumante e profumata, e chicchi di riso grossi e staccati, lucidi, mantecati e poi conditi con fantasia nostrana.

Risotto dunque, ma non solo! Un discorso a parte merita la "Braceria": si comincia dal taglio della carne, perché qui l'animale arriva col quarto intero ed è lo chef il perfetto macellaio.

Filetti e tagliate al sangue o ben cotti, comunque ottimi. In una città dove il riso è apprezzato esclusivamente sotto le forme fastose del sartù o quelle più quotidiane degli arancini e dei supplì, ci voleva un doppio coraggio ad aprire una Risotteria.

Ad avercelo, stò coraggio, sono stati appunto.

Valentina e Luca Preziosi
figli di *Stefano ed Anna De Martino*

VALÙ

VALÙ

