



Menu. Il Ristorante. Il Tuo momento

APERITIVO Tutti i giorni dalle 17:00 alle 20:00

A SCELTA TRA

La scelta del food include un drink
tra: *Vino, Birra o Cocktail*

Bruschette con ricotta, zucchina marinata e menta **12**
Bruschette con humus di ceci, olive nere e semi di sesamo
(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12)

Tagliere San Daniele DOP con tranci di focaccia (1,6,7,10,13) **12**

Scrocchiarella farcita con mortadella di Bologna IGT,
stracciatella e pesto di pistacchio (1,3,5,6,7,8,11)* **15**

APPETIZER

Battuta di Manzo **12**
Tartare di Manzo con scorzetta
d'arancia, gel alla sambuca e cialda
al rosmarino (1,12)*

Vitello tonnato scomposto **14**
Fagottino di vitello arrosto con
cuore cremoso al tonno e capperi,
rifinito con olio EVO fruttato
(2,3,4,9,10,11,12,13,14)

**Parmigiana di melanzane
contemporanea** **9**
Melanzana, datterino e basilico, con
cuore filante di mozzarella e crosta
di Grana Padano (1,3,7,8,12)

Datteri & Guanciale **8**
Spiedini di datteri in crosta di
guanciale croccante, con emulsione
affumicata al bacon (8,10)

Contrasti d'estate **12**
Cheesecake salata con mousse
leggera al formaggio fresco,
prosciutto San Daniele DOP,
pomodorini confit e confettura ai
fichi (1,7)

Tartare di spigola **13**
Tartare di pescato bianco, melone
cantalupo e caviale di limone
(2,4,12,14)*

Patate cacio e pepe/ lime e pepe
rosa (3,7,12) **6**

Nachos con salsa bbq (1,2) **6**

I FRITTI

Il Picchiapò in Polpetta **8**
Polpette di carne
sfilacciata, servita con
maionese alle erbe fini
(1,3,7)

Patate dolci americane **8**
frittura a doppia
temperatura per un
cuore morbido e crosta
sottile (1,6,7,12)*

Lingotto in pastella **8**
Mozzarella in carrozza
con fior di latte e
prosciutto cotto, avvolta
in una pastella leggera e
croccante
(1,3,5,6,7,8,10,12)

**Fiori di zucca, Alici e
Scapece** **9**
Fiore di zucca in
tempura con ricotta di
bufala e alici,
accompagnato da
zucchine marinate alla
menta (1,2,7,12,13,14)

Scegli & Condividi

MAIN COURSE

I PRIMI

Linguine, Zucchine e Fiori

Pasta di Gragnano, zucchine alla scapece, i loro fiori e fondo vegetale ristretto (1,7,9)

14

La Nostra Norma all'Aglio Nero

Paccheri trafilato al bronzo, pomodoro arrostito, melanzane, scaglie di ricotta e aglio nero fermentato bio (1,7)

15

Eliche sotto il sole

Pasta trafilata al bronzo, gamberi, pepe rosa, profumo di menta e lime (1,2,4,12,13,14)*

15

I CLASSICI ROMANI

Carbonara: Rigatoni. Uovo. Pecorino. Guanciale.

L'essenza della tradizione romana in un solo boccone (1,3,5,7,8,10)

13

Amatriciana: Rigatoni. Guanciale. Pomodoro. Pecorino.

L'equilibrio perfetto tra sapidità e dolcezza della tradizione (1,5,7,8,10)

13

I SECONDI

Wok di Pollo e Consistenze Vegetali

Petto di pollo tenero, verdure al salto e riduzione agrodolce alla soia (2,4,5,6,8,9,10,11,13,14)

14

Vitello, Capperi e Peperone Crusco

Vitello marinato a freddo, con vinaigrette ai capperi e crumble di pane raffermo al peperone crusco (1,5,6,9,10,12)

17

Tataki di Salmone e Salsa allo yogurt

In crosta di sesamo, cuore rosato, crema allo yogurt e misticanza croccante (2,4,6,7,11)*

15

Spigola, Erbe e Limone Bruciato

Filetto di spigola lavorata al naturale, con erbe aromatiche e limone bruciato, tra freschezza e note tostate (1,2,4,6,7,8,10,12,13)*

15

PER ACCOMPAGNARE

Melanzana, Datterino, Basilico

L'essenza dell'orto mediterraneo in tre consistenze (1)

6

Patate & Rosmarino

Spicchi di patate cotte al forno (3,7,12)

6

Zucchine in carpione contemporanea

Zucchine dorate, essenza di mentuccia e riduzione di aceto (1,12)

6

LA COMBO CHE TI SVOLTA *la scelta*

Aggiungi la **Scrocchiarella Bianca** per un accompagnamento croccante con soli 8€ in più



I PANINI

Crispy Chicken & salsa yogurt

Pollo in panura croccante al panko, cuore di iceberg, pomodoro e freschezza allo yogurt (1,3,6,7,10,12)

Campagnolo Schick

Veggie burger alle patate, melanzane alla griglia, provola di bufala affumicata e datterini confit (1,3,7,9,11)

Empire State Burger

Homemade burger, cheddar fuso, iceberg, pomodoro, guanciale croccante e mayo burger (1,3,7,10,11,12)

Oriental Salmon Burger

Trancio di salmone scottato, stracciatella di bufala, glassa di Teriyaki e misticanza (1,2,3,6,7,8,9,10,11,12,13)*

14

14

15

15



LE RIPIENE

La Ripiena Mediterranea

Prosciutto cotto di Praga, melanzane saltate, datterini e fior di latte di Agerola (1,3,6,7)*

14

La Ripiena Tonnata

Arrosto di Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e foglie di valeriana fresca (1,2,3,4,5,6,7,8,11,12,13)*

15

SCROCCHIARELLE

Ascolta il Crunch



La base perfetta, dal sapore tipico, che si abbina a qualsiasi ingrediente, crudo o cotto.

DESSERT

Il Classico Tiramisù

L'equilibrio perfetto tra dolcezza e l'energia dell'espresso (1,3,5,7,8,12)

7

Coconut & Mango (1,3,7,8,12)

Panna cotta al latte di cocco, riduzione al mango e frolla al lime

7

Pesca, Rosmarino & Yogurt

(1,3,6,7,8,12)*
Frutta sciropata in infusione aromatica, crumble di mandorle e gelato alla vaniglia

7

Scrocchiarella calda con Nutella

e cristalli di sale maldon (1,3,6,7,8)

10

LE CLASSICHE

La Classica al San Daniele

Scrocchiarella, olio EVO, rosmarino e prosciutto San Daniele DOP (1.3.6.7.11.)*

12

San Marzano & Bufala

Scrocchiarella con pomodoro San Marzano DOP, bufala campana affumicata e vellutata di basilico fresco (1,3,5,6,7,8,10,11,12)*

12

Orto e Mare

Scrocchiarella con zucchine alla mentuccia fresca, pomodori essiccati al sole e filetti di alici del cantabrico (1,2,3,4,5,6,7,11,12)*

14

Equilibrio di Mare

Scrocchiarella con salmone marinato, mousse di caprino fresco, fiori di zucca al naturale e caviale di finger lime (1,2,3,4,6,7,11,12)*

15

STÄDLIN
Chef
Davide Vitiello

La mia cucina è autenticità, tecnica e identità. Valorizzo materie prime selezionate con precisione e creatività, trasformandole in piatti equilibrati, riconoscibili e contemporanei.



Dove mi porti?

STÄDLINPASSPORT

Preparati per la missione,
si va in scena!

SIGNATURE 9

ROMA 10%
alcol
Esotico · Dolce

PRONTO STÄDLIN
IL PIU' SCELTO

Vodka alla vaniglia Wiborowa, Liquore al
Passion Fruit Passoã, Succo di Passion Fruit,
Städlin sour mix, Organics Bitter Lemon

MILANO 10,5%
alcol
Elegante · Amaricante

Aperitivo Biancosarti, Vermouth
Carpano Bianco, Liquore alla Fava
Tonka Briottet e Soda

TULUM 11%
alcol
Fresco · Dissetante

Tequila Altos Olmeca, Liquore al
Basilico Briottet, Succo di Lime,
Agave, Sale e Soda

HAVANA 12,5%
alcol
Tropicale · Speziato

Rum Havana Club 3yo, Rum Public
Gold, Succo d'Ananas, Succo di Passion
Fruit, Angostura, Städlin sour mix e
Organics Ginger Beer

ATENE 8%
alcol

Speziato
Conviviale

Vino, Infuso di cannella, Chiodi di Garofano
Miele e Scorza di Limone

IBIZA 11%
alcol
Floresale · Estivo



Gin Tanqueray, Liquore al Papavero
Briottet, Städlin Sour Mix, Organics
Fizzy Peach

MIKONOS 11%
alcol
Pulito · Fruttato

Vodka Wyborowa, Liquore al
Cranberry Briottet, Städlin Sour Mix,
Organics Bitter Lemon

NEW YORK 11,5%
alcol
Intenso · Strutturato

Bourbon Jim Beam, Liquore alla
Pesca Briottet, Städlin Sour Mix e
Organics Black Orange

TENERIFE 9%
alcol

Aromatico · Rotondo

Disaronno, Liquore all'Albicocca
Briottet, Städlin sour mix, Organics
Black Orange



PREMIUM 13

TOKYO



Elegante · Agrumato

11% alcol

Vodka Japanese Haku,
Liquore al Bergamotto
Briottet, Städlin sour
mix e Organics
Ginger Beer

DUBLINO

Ricco · Persistente

12% alcol

Whiskey Jameson Black
Barrel, Liquore alla Mela
Verde Briottet, Städlin sour
mix e Organics Tonic Water

FORMENTERA

Floresale · Delicato

12,5% alcol

Gin Engine,
Liquore ai Fiori
di Sambuco,
Venturo, Städlin
Sour Mix e Soda



MANILA

Intenso · Avvolgente

21% alcol

Rum Don Papa Masskara,
Liquore al Caffè Borghetti
Bitter all'Arancia e Oli
Essenziali

OAXACA

Affumicato · Agrumato

12% alcol

Mezcal Vida del Maguey,
Liquore al peperoncino
Ancho Reyes, Succo di
Lime, Agave e Soda al
pompelmo rosa



**Vini
Distillati
Birre**

Scegli la tua destinazione responsabilmente



ANALCOLICI 7

JET LEG

Succo d'arancia, Purea di Fragola e Städlin sour mix

OVERBOOKING

Succo di passion fruit,
Succo d'ananas e
Städlin sour mix



LAST CALL

Purea di cocco, Succo d'ananas e Succo di lime

TERMINAL 3

Succo di cranberry,
Städlin sour mix e
Organics Black Orange

Il tuo Drink
La tua Destinazione
il resto accade...

ANALCOLICI PREMIUM 9

FIRST CLASS

Gin Tanqueray 0.0,
Organics Tonic
Water

BOARDING PASS

Rum analcolico Giffard, Succo di lime, Menta e Soda

DUTY FREE

Bitter analcolico
Giffard, Succo di lime
e Soda al pompelmo
rosa

SPRITZ 0.0

Aperitivo analcolico e
Organics Tonic Water

Con lo **Städlin Passport**
Possiamo Scegliere
qualsiasi destinazione



STÄDLIN

RISTORANTE & Cocktail Bar

EVENTI AZIENDALI

FESTE DI COMPLEANNO

LAUREA

CERIMONIE

APERITIVI & DOPOCENA

ESPERIENZE PRIVATE

SALETTA STUDIO CO-WORKING

BRUNCH

LOCATION PER FILM

CENE SPETTACOLO

LIVE MUSIC & DJ SET



Visita Il Sito
per scoprire
di più

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

***I prodotti contrassegnati con * sono surgelati**

1.Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano Khorasan, segale, orzo, avena) - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) - 8.(mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) - - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) - 13. Lupini - 14. Molluschi.