

20 — 23

MENU

20 — 24

ANTIPASTI

SALMONE NORVEGESE MARINATO ALLA RAPA ROSSA E BOURBON, CON CREMA DI FORMAGGIO, CAVIALE DI ANETO E CHIPS DI RAPA ROSSA (3,5,6) **15**

PARMIGIANA DI MELANZANE CON BUFALA COMPANA E BASILICO (3,6,) **14**

UOVO POCHÉ CROCCANTE CON CREMA DI PECORINO, TARTUFO E PORRO PAGLIA (14,6) **14**

CARPACCIO DI MANZO CON IL SUO FONDO, FUNGHI MISTI AL BURRO E CRUE DE CACAO (6) **15**

GASTRONOMIA

PROSCIUTTO DI PARMA E BUFALA (6) **16**

BURRATA E POMODORINI CONFIT (6) **14**

BURRATA E FILETTI DI ALICI (6,9) **14**

GRAN SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI (6) **30**

PRIMI

MEDAGLIONI DI GRANO ARSO CON RIPIENO DI ANATRA ALL' ARANCIA, MASCARPONE E GERMOGLIEDULI (6 3) **16**

RAVIOLI RIPIENI DI AMATRICIANA, SERVITI IN SALSA ALLA GRICIA (3 6) **16**

TAGLIOLINO DI GRANO DURO "SENATORE CAPPELLI" CON SPIGOLA, OLIO AL PREZZEMOLO E CREMA DI AGLIO DOLCE (3 6 9) **16**

CALAMARATA CON DATTERINO E GRANCHIO BLU ITALIANO (3 9) **16**

SECONDI

FILETTO DI MAIALINO IBERICO "COTTO A BASSA TEMPERATURA" CON PIMENTO AFFUMICATO, CREMA DI SEDANO RAPA E CAVIALE DI CHORIZO (10) **23**

TRANCIO DI TONNO SU CREMA DI PISELLI E POLVERE DI FRUTTI ROSSI (9) **24**

GUANCIA DI MAIALE STRACOTTO AL VINO ROSSO E PATATA MONTATA AL ROSMARINO **23**

HAMBURGER DI MANZO CON BUFALA, INSALATA POMODORO E SALSA BURGER SERVITO CON PATATINE **22**

PETTO D'ANATRA COTTO A BASSA TEMPERATURA, GLASSATA AL VINO E FONDO DI FUNGHI PORCINI **23**

PIZZA

PIZZA MARGHERITA, FIORDILATTE, POMODORO ROSSO GARGANO E BASILICO FRESCO (3 6) **10**

FOCACCIA CON CARPACCIO DI ZUCCHINE, STRACCIATA E CRUDO DI PARMA (3 6) **14**

PIZZA CON FIORDILATTE, ZUCCA MANTOVANA BRIE E SPECK ALTOADIGE (3 6) **14**

PIZZA CON FIORDILATTE, PORCINI E SALSICCIA NORCINA (3 6) **13**

FOCACCIA CON MORTADELLA, BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHIO (3 6 5) **14**

FOCACCIA CON BUFALA E CRUDO DI PARMA(3 6) **14**

FOCACCIA ALLA PUTTANESCA CON POMODORO PELATO CRUDO, ALICI OLIVE TAGGIASCHE E FIORI DI CAPPERO (3) **13**

FOCACCIA CON ASPARAGI SALTATI, PANCETTA ARROTOLATA E MIMOSA DI TUORLO D'UOVO (3 14) **14**

FOCACCIA BIANCA CON OLIO EVO, SALE MALDON E ROSMARINO **8**

BRACE

GALIZIANA RUBIA GALLEGA

La particolarità di questa carne galiziana è il colore dorato del grasso ottenuto grazie all'alimentazione di mais, carote, rape, castagne, erbe e orzo. La sua consistenza risulta molto tenera grazie a una frollatura di 60 giorni. **Consigliata cottura al sangue.**

Filetto 14 euro l'etto peso minimo non garantito **400 g**

Fiorentina 10 euro l'etto peso minimo non garantito **1.2 kg**

Entrecotte 12 euro l'etto peso minimo non garantito **600 g**

SASHI CHOCO

La particolarità di questa carne è che il bovino viene nutrito con fave di cacao, rendendo così di un colore più scuro e con il grasso di color oro, donando note dolci, risulta molto tenera, con una frollatura di 40 giorni. **Consigliata cottura media**

Filetto 13 euro l'etto peso minimo non garantito **400 g**

Fiorentina 10 euro l'etto peso minimo non garantito **1.2 kg**

entrecotte 12 euro l'etto peso minimo non garantito **600 g**

ROSSA DANESE

La particolarità di questa carne sta nel suo grasso intramuscolare medio con un sapore delicato grazie alla sua propozione grasso-carne. La consistenza di questa carne risulta medio tenera con una frollatura di 30 giorni. **Consigliata cottura media**

Filetto 11 euro l'etto peso minimo non garantito **400 g**

Fiorentina 8 euro l'etto peso minimo non garantito **1.2 kg**

Entrecotte 10 euro l'etto peso minimo non garantito **600 g**

SIMMENTAL BAVARESE

La simmental bavarese è una razza originaria della Germania. La particolarità di questa razza sta nella tipologia di allevamento estensivo (pascolo), per cui la carne ha note erbacee e profumate, risulta tenera grazie alla frollatura di 35 giorni. **Consigliata cottura sangue**

Filetto 12 euro l'etto peso minimo non garantito **400 g**

Fiorentina 9 euro l'etto peso minimo non garantito **1.2 kg**

Entrecotte 11 euro l'etto peso minimo non garantito **600 g**

CONTORNI

CICORIA RIPASSATA **7**

PATATE NOVELLE **7**

PATATE FRITTE * **7**

VERDURE ALLA BRACE **7**

DOLCI

SEMISFERA AL CIOCCOLATO BIANCO CON FRUTTI DI BOSCO, CRUMBLE ALLA VANIGLIA E GEL FRUTTI DI BOSCO (6 3) **9**

CRÈME BRULÉE AL LATTE DI COCCO, MENTA E CAVIALE DI ANANAS (14,6) **9**

TARTELLETTA CON MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE, GEL DI VINO ROSSO, PERA SCIROPATA (3 6) **9**

CHEESECAKE IN BARATTOLO, SU CRUMBLÉ AL CIOCCOLATO E CARAMELLO MOU SALATO (6 3) **9**

COMPOSIZIONE DI FRUTTI I GELATO ARTIGIANALI E FRUTTA FRESCA (6) **14**

BITTER PASSION

15

WHISKEY BULLEIT BOURBON
ITALICUS
SCIROPPO DI PASSION FRUIT
ORANGE BITTERS
ALBUME

MEXICAN TIKI

15

TEQUILA ESPOLON REPOSADO
RUM APPLETON ESTATE
COINTREAU
FALERNUM
SUCCO DI LIMONE

ALMOND SOUR

15

MEZCAL CASAMIGOS
DISARONNO
SCIROPPO DI AGAVE
ESTRATTO DI LIME

VIOLET LADY

30

GIN TANQUERAY TEN
SCIROPPO ALLA VIOLETTA
SUCCO DI ARANCIA
ESTRATTO DI LIME
PROSECCO

ORANGE PINEAPPLE

30

RUM APPLETON ESTATE
APEROL
SUCCO DI ANANAS
ZUCCHERO
SUCCO DI LIME

VANILLA SKY

15

VODKA KETEL ONE
COINTREAU
ESTRATTO DI LIME
MIX DI MANGO E VANIGLIA

CHERRY BOURBON

15

WHISKEY RED LABEL
VERMOUTH BELSAZAR
MARASCHINO
SUCCO DI ARANCIA

BULLDOG TONIC CON THOMAS HENRY

13

APEROL SPRITZ

10

PROFUMO SIN SPIRITS (ANALCOLICO)

10

GIN TANQUERAY 0.0
SCIROPPO DI GELSOMINO
LIME

E' DISPONIBILE L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI PRESENTI IN MENU. PER FAVORE COMUNICARE QUALSIASI ALLERGIA AL PERSONALE.

Il pesce / carne destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con asterisco**

LISTA ALLERGENI

(1) ANIDRIDE SOLFOROSA

e sottile la concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come preparati pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni del fabbricante

(2) ARACHIDI

e prodotti a base di arachidi

(3) CEREALI CONTENENTI GLUTINE

(Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano. Incluso destrosio: Malto destrine a base di grano. Sciroppi di glucosio a base di orzo: Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

(4) CROSTACEI

e prodotti a base di crostacei

(5) FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci, noci di cocchi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e noci del Queensland e i loro prodotti. Tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

(6) LATTE

e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello (non compresi latte biossido caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

(7) LUPINI

e prodotti a base di lupini.

(8) MOLLUSCHI

e prodotti a base di molluschi.

(9) PESCE

e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di cianosio o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nelle birre e nel vino

(10) SEDANO

e prodotti a base di sedano.

(11) SEMI DI SESAMO

e prodotti a base di semi di sesamo.

(12) SENAPE

e prodotti a base di senape.

(13) SOIA

e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinati; tocoferoli misti Naturali (E306); tocoferolo d'-alfa naturale, tocoferolo acetato d'-alfa naturale, tocoferolo succo nato d'-alfa Naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fustoceri e fustoceri esteri a base di soia; esteri di stearolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale e base di soia.

(14) UOVA

e prodotti a base di uova. (Non compreso le uova di tutte le specie di animali uccelli)