

AL FUOCO DI BRACE ON BARBECUE

-Le nostre pietanze sono cotte su brace a legna-
Our courses are cooked on wood embers

POLPO MEDITERRANEO F, p
Octopus served with smoked aubergines
€ 24, 200 g

FILETTO DI TONNO ROSSO D, f
Red tuna fillet served with smoked aubergines
€ 30, 250 g

GALLETTO VALLESPLUGA L, g, n
Vallespluga young rooster

Ve lo proponiamo marinato allo yoghurt e limone, cotto a bassa temperatura
e rigenerato alla brace
We suggest you a young rooster marinated in yoghurt and lemon, cooked at low
temperature and restored on wood embers.
€ 20

TAGLIATA DI BLACK ANGUS NEW ZEALAND
New Zeland Black angus cut of beef
€ 26, 300 g

FILETTO DI SCOTTONA PIEMONTESE
Scottona piemontese beef fillet
€ 28, 250 g

COSTINE DI MAIALE IN SALSA TERIYAKI F, n
Pork ribs in teriyaki sauce
€ 20, 350 g

COSTATA DI BUE DI CARRU'
Carrù steer rib-eye steak
€ 30, 500 g

FIORENTINA DI GIOVENCA MATURA
Aged heifer T-bone steak
€ 68, 1100 g
Per due persone - For two people

Patatine fritte / al forno / melanzane arrostate / broccoli / insalata mista.
French fries / baked potatoes / roasted aubergines / broccoli / mix salad

Per cominciare...

Starters

- **Tartare di tonno ai profumi mediterranei.** D 16
Red tuna tartare with capers, olives, dried tomato and basil
- **Carpaccio di manzo macelleria Gavazza, tuorlo fritto, crema al parmigiano e cipolla croccante.** A, c, g 14
Beef carpaccio, fried egg yolk, parmesan cream and crunchy onion.
- **Baccalà mantecato, spinacino, uvetta, pinoli, cialda di polenta** D, g, n 14
Melted salt cod, sautéed spinach, raisin, pine nuts and buckwheat polenta.
- **Burratina pugliese, broccoli, taralli, peperone arso e olive taggiasche.** A, g, 13
Pugliese burrata with taralli, broccoli, burned sweet pepper, and taggiasche olives powder
- **Pan brioche alle noci, burro di malga, alici del Cantabrico, caviale di arenka.** A, c, d, g, h 15
Buttered nuts pan brioche with Cantabrian anchovies and arenka herrings roes
- **Salumi e formaggi locali, composta, miele e frutta secca (per due persone)** A, h 16
Selection of high quality cold cuts & cheese served with homemade mustard and jam. (for two people)

Per proseguire...

First courses

P.S: la pasta fresca è farina del nostro sacco!

- **Spaghetti alla chitarra, scampi, gamberi, timo e limone** A, b, c, g, i, n 16
Homemade spaghetti egg pasta with scampi & prawns, lemon & thyme flavored
- **Da occidente a oriente: bigoli, verdure croccanti dell'orto, zenzero, soia.** A, c, f 13
Bigoli extruded pasta with sautéed seasonal vegetables, ginger and soy
- **Tagliatelle all'uovo, speck d'anatra affumicato, zucchine, crema inglese al parmigiano.** A, c, g 14
Homemade tagliatelle egg pasta with smoked duck speck, courgettes and parmesan English cream
- **Tortelloni caserecci ripieni ai carciofi; olive, pinoli, coulis di pomodoro, pecorino a scaglie** A, c, g, h, n 14
Homemade tortelli with artichokes filling, olives, pine nuts, tomato coulis and sheep's cheese shavings
- **Scialatielli all'amatriciana di spada affumicato, basilico.** A, d, n 14
Scialatielli - short, thick pasta with a rectangular cross section - with smoked swordfish, tomato sauce, red onion & basil
- **Risotto classico alla milanese.** I, n 13
Classic milanese risotto with saffron.

...Per concludere.

Main courses

- **Chevre chaud in pasta phillo, zucchini in crema e scapece, pomodoro secco.** A, c, g, n 16
Chevre chaud rolled with flaky greek pastry, escapeche and cream cougettes, dried tomato
- **Cotoletta di vitello alla milanese. Nuda o vestita.** A, c 26
Milanese breaded veal chop with rocket and tomatoes or sautéed potatoes.
- **Catalana di crostacei secondo pescato, crudité di verdure.** B, i, n 26
Crustaceans of the day "catalana style" - with tomato, red onions, celery, parsley & basil - with raw vegetables.

Il piatto unico.

First & main course served together

- **Ossobuco di vitello con risotto classico alla milanese.** A, i, n 25
Braised veal shank served with classic Milanese risotto with saffron.

Le birre alla spina

Draft beers

- Moretti baffo d' oro 3,5 5
- Erdinger Weizen 4 6
- Affligem rouge 6

Le birre artigianali

Special brew hand made beers

- Lagunitas Ipa 35cl 4,5
- Chimay triple tappo bianco 33cl 5
- Blanche de Bruxelles Lefebvre 75cl 12
- San Biagio Gaudens 75cl 14

Coperto-Cover charge € 3

Il pescato viene da noi congelato all'origine in ottemperanza del Reg. CE 853/04 a tutela della salute dei clienti

Fish products are frozen by us referring to the Reg. CE 853/04 in order to protect our customers' health

Le intolleranze alimentari

I piatti proposti potrebbero contenere i seguenti allergeni

- a) Glutine - b) Crostacei - c) Uova - d) Pesce
- e) Arachidi - f) Semi di soia - g) Latte e derivati
- h) Frutta a guscio - i) Sedano - l) Senape
- m) Semi di sesamo - n) Solfiti - o) Lupino
- p) Molluschi

Inquadra il QR code

e **crea il tuo gin personalizzato!**

Te lo consegniamo a casa in 72 ore!



Food intolerance

our proposals may contain the following allergenes

- a) Gluten - b) Crustacean - c) Eggs - d) Fish
- e) Peanuts - f) Soy seed - g) Dairy products
- h) shell fruits - i) Celery - l) Mustard - m) Sesame seeds - n) Sulphite - o) Lupin - p) Shellfish

