

AL FUOCO DI BRACE ON BARBECUE

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

GALLETTO ALLA FIAMMA C

marinato con salvia e limone.

Young rooster marinated with sage & lemon
€ 23

TAGLIATA DI CUBE ROLL GALLESE

Welsh Hereford cut of beef

€ 28, 300 g

FILETTO DI MANZO BYRON

Byron beef fillet

€ 30, 250 g

BAVETTA DI GREATER OMAHA MARINATA

con zucchero, paprika e pepe di Caienna

Greater Omaha sirloin flap

Marinated with sugar, paprika & Cayenne pepper

€ 29 250 g

REALE DI MANZO URUGUAGIO AFFUMICATO A,d,l,n

Uruguayan smoked beef chuck

€ 28 280 g

COSTATA EXTRAMAREZZATA IRLANDESE

Irish high marbled rib-eye steak

€ 38, 500 g

FIorentina di Giovenca Matura

Aged heifer T-bone steak

€ 75, 1100 g Per due persone - For two people

TAGLIATA DI AGNELLO NEW ZEALAND C,n

New Zealand cut of lamb

€ 27, 280 g

Contorni - Side dishes

Fritte / al forno / verdure sott'olio / Melanzane a funghetto / insalata mista.
French fries / baked potatoes / vegetables in oil / sautéed eggplant & tomato / mix salad

€ 6

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

Per cominciare...

Starters

- **Tartare di manzo, macedonia, verdure alla catalana, crema di scalogno.** A, d, l, n 16
Beef tartare, seasonal fruits and vegetables "catalana" style salad with shallot cream.
- **Gamberi e ananas in pasta phillo, insalata di crauti bianchi, salsa cocktail.** A, b, c, g, n 17
Prawns and pineapple rolled with crunchy phyllo pasta, green cabbage and cocktail sauce.
- **Il classico vitel tonnè con salsa tonnata allo yoghurt.** C, d, g, n 16
Vitel tonnè: cold sliced veal cooked in low temperature with tuna, mayonnaise & yoghurt sauce.
- **Carpaccio di ombrina in agrodolce al balsamico, lenticchie e cipollotto.** D, n 17
Balsamic vinegar flavored sweet & sour shi drum carpaccio with lentils and spring onion.
- **Bocconcini di mozzarella fritti in pane panko, polvere di olive e panzanella.** A, g, n 15
Panko bread fried mozzarella bites with olives powder and panzanella - chopped salad of soaked stale bread, onions and tomatoes -.
- **Tagliere di salumi e formaggi, composta, miele e frutta secca (per due persone).** A, g, i, l, n 22
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!

- **Ravioli ripieni di gorgonzola dolce e fichi, salsa alle noci e miele di castagno.** A, c, h 16
Homemade ravioli with sweet blue cheese and figs filling, walnuts sauce and chestnut's honey.
- **Tagliolini di semola di grano duro all' amatriciana estiva.** A, c, n 16
Homemade durum wheat semolina tagliolini pasta "amatriciana style" - sautéed with fresh tomato, basil, cured pork cheek (bacon), sweet red onion, melted with pecorino cheese -.
- **Spaghetto tiepido al pesto di finocchietto e wasabi, crudité di salmone e verdure.** A, g 16
Lukewarm spaghetti with wild fennels & wasabi pesto sauce, raw salmon and seasonal vegetables.
- **Il mare nel piatto: paccheri rossi alla pescatora. (20 min. cottura)** A, b, d, p 18
Paccheri pasta "pescatora style"- sautéed with tomato sauce, mussels, prawns and fish of the day -. (20 min. cooking).
- **Penne ritorte alla norma con scaglie di ricotta dura.** A, g 15
Pennette pasta with fried aubergines (eggplants), tomato sauce & aged ricotta cheese shavings.
- **Risotto classico alla milanese. (20 min. cottura)** C, i, n 17
Classic milanese risotto with saffron. (20 min. cooking).

... Per concludere.

Main courses

- **Spiedone di ombrina, salmone e gamberi, cipolla rossa di Tropea e peperone pequillo.** B, d, n 27
Shi drum, salmon, prawns, sweet Tropea red onion and pequillo sweet pepper skewer.
- **Tataki di tonno Saku, nocciole tostate, guacamole, crema di melanzane al fumo.** D, h 30
Tuna Saku tataki with toasted hazelnuts, guacamole and smoked eggplant cream.
- **Bocconcini di baccalà in frittura, coleslaw di mele, sedano e noci, Caesar sauce.** A, c, d, g, h, l, n 26
Fried salt cod bites in Caesar sauce with apple, celery, walnut and coleslaw salad.
- **Double vegan burger Beyond meat, vegan cheese, verdure sott'olio, crema di pomodoro al basilico e pane carasau.** A, n 23
Double vegan burger Beyond meat, vegan cheese, vegetables in oil, basil flavored tomato cream & carasau crunchy bread.
- **Sua maestà la Cotoletta alla Milanese.** A, c
A vostra scelta:
a orecchia di elefante, battuta sottile o la ricetta originale, alta due dita, al giusto rosa. 29
Milanese breaded veal chop "orecchia di elefante" (thin) **or**
two fingers thick, like the original recipe. Both served with baked potatoes.

Il piatto unico.

First & main course served together

- **Ossobuco di vitello con risotto classico alla milanese.** A, g, i, n 30
Braised veal shank served with classic Milanese risotto with saffron.

Le birre alla spina

Draft beers

- | | | |
|-----------------------------|---|---|
| - Messina | 4 | 6 |
| - Messina cristalli di sale | 5 | 7 |

Le birre artigianali

Special brew hand made beers

- | | | |
|-----------------------------------|---|---|
| - Lagunitas Ipa 35cl | | 5 |
| - Moretti la rossa 33cl | 5 | |
| - Ichnusa non filtrata 33cl | | 6 |
| - Erdinger weizer 50cl | 7 | |
| - Heineken 0.0 33cl | | 5 |
| - Acqua Panna, S. Pellegrino 45cl | | 2 |

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

