

# 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, n

Octopus served with sautéed broccoli

€ 25, 200 g

## **ZUCCA MANTOVANA E PIOPPINI, FONDUTA DI TALEGGIO** G

Roasted pumpkin and pioppini mushrooms  
with taleggio cheese fondue

€ 16

## **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.

€ 22

## **TAGLIATA DI BLACK ANGUS NEW ZEALAND**

New Zealand 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

€ 22, 350 g

## **COSTATA DI MANZO IRLANDESE **BIO****

Carrù steer rib-eye steak

€ 32, 500 g

## **FIorentina di Giovenca Matura**

Aged heifer T-bone steak

€ 68, 1100 g

Per due persone - For two people

Patatine fritte / al forno / cime di rapa / broccoli / insalata mista.

French fries / baked potatoes / turnip tops / broccoli / mix salad

€ 6

# Per cominciare...

## Starters

- **Tartare di gambero rosso, tartufo nero, terra di castagne, crema di sedano rapa.** B, g 16  
Mazara red prawns tartare with black truffle shavings, chestnuts & celeriac cream.
- **Involtino di faraona ripieno di ricotta e prugne secche, broccoli e zucca mantovana.** A, g, i, n 14  
Guinea fowl roll with dried plum and ricotta fresh cheese filling, broccoli and pumpkin.
- **Fritturina leggera di gamberi e calamari, salsa agrodolce.** A, b, n, p 14  
Prawns & squids light fry with homemade sweet & sour sauce.
- **Burratina pugliese, cime di rapa, crumble di taralli, pomodoro secco.** A, g, 13  
Pugliese burrata with turnip tops, taralli crumble & dried tomato.
- **Hummus di ceci, seitan alla plancia, mayo alla soya, sedano bianco.** A, f, I, m, o 13  
Chickpeas cream, grilled seitan, soy mayonnaise and white celery
- **Carpaccio di giovenca, taccole, anacardi, fonduta di taleggio.** G, h 14  
Aged heifer carpaccio with snow peas, cashews and taleggio cheese fondue
- **Salumi e formaggi locali, composta, miele e frutta secca (per due persone)** A, h 18  
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!

- **Gnocchetti di zucca, funghi pioppini, fonduta di taleggio, amaretti.** A, c, g, h 13  
Homemade pumpkin dumplings with pioppini mushrooms, taleggio cheese fondue and amaretti biscuits crumble.
- **Agnolotti caserecci ripieni di cassoela, cotechino, chips di polenta.** A, c, g 14  
Homemade ravioli with cassoela filling -pork ribs, rind, head, trotters, tail & cabbage - boiled salami crumble and polenta chips.
- **Tagliatelle all'uovo, ragout di cinghiale, crema di castagne e castelmagno.** A, c, g, n 14  
Homemade tagliatelle egg pasta with boar ragout, chestnuts cream & castelmagno cheese.
- **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.
- **Orecchiette pugliesi alle cime di rapa e pan fritto.** A 13  
Orecchiette pasta with sautéed turnip tops and fried bread powder.
- **Risotto classico alla milanese.** I, n 13  
Classic milanese risotto with saffron.

# ...Per concludere.

## Main courses

- **Ombrina boccadoro alla plancia, mele, lime, cipolle borettane, uva e castagne.** D, g, n 24  
Browned shi drum with apple & lime purée, borettane onions, grapes & chestnuts.
- **Goulash di manzo, polenta bianca, peperone in cialda.** A, n 20  
Beef goulash with white cornmeal polenta and sweet pepper wafer.
- **Trancetti di rombo, crema di carote e cardamomo, cime di rapa.** D 25  
Grilled turbot slices with carrot & cardamom cream, sautéed turnip tops.
- **Cotoletta di vitello alla milanese. Nuda o vestita.** A, c 26  
Milanese breaded veal chop with rocket and tomatoes or sautéed potatoes.

## 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

