

AL FUOCO DI BRACE ON BARBECUE

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

GALLETTO SPEZIATO ALLA FIAMMA^{A, g}

Spiced young rooster
€ 23

TAGLIATA DI CUBE ROLL GALLESE

Welsh Hereford cut of beef
€ 28, 300 g

FILETTO DI MANZO KOBETA

Kobeta 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
€ 28 250 g

VEGAN BURGER^A

La nostra ricetta segreta, 100% vegan!
Our secret recipe, 100% vegan!
€ 18

COSTATA EXTRAMAREZZATA IRLANDESE

Irish high marbled rib-eye steak
€ 36, 500 g

FIorentina di Giovenca Matura

Aged heifer T-bone steak
€ 72, 1100 g Per due persone - For two people

CUBE ROLL DI WAGYU GIAPPONESE

LA CARNE PIU' PREGIATA AL MONDO
Japanese Wagyu beef cube roll
€ 50, 200 g

Contorni - Side dishes

Fritte / al forno / scarola spadellata/ carciofi trifolati /insalata mista.
French fries / baked potatoes / sautéed escarole /sautéed artichokes /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

- **Terrina di branzino, gamberi e fichi secchi.** B, c, d, g 15
Seabass, prawns and dried figues terrine.
- **Quaglia farcita alla liquirizia, cialda di mais croccante e il suo fondo al cacao.** C, g 16
Licorice stuffed quail, its cocoa flavored gravy and crunchy corn wafer.
- **Muffin di carote, crema alle mandorle e clorofilla di prezzemolo.** A, c, g, h 14
Carrot muffin with almond cream and parsley chlorophyll.
- **Frittatina ai carciofi, porchetta di maiale, salsa all'aglio nero.** C, g 15
Artichokes omelette with porchetta - roasted pork - and black garlic sauce.
- **Pesce spada affumicato con mozzarelline homemade ripiene di 'nduja, chutney al pomodoro.** D, g, 16
Smoked swordfish with homemade mozzarella stuffed with nduja - spicy, spreadable pork sausage -, tomato chutney.
- **Tatin di scarola spadellata, caramello salato alle acciughe.** A, c, d, g 15
Sautèed escarole savoury tart with salty caramel and anchovies
- **Tagliere di salumi e formaggi, composta, miele e frutta secca (per due persone).** A, g, i, l, n 20
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!

- **Tagliolini caserecci di grano saraceno, granchio blu e stracciatella.** A, b, c, g, i 17
Homemade buckwheat tagliolini pasta with crab ragout & stracciatella cheese.
- **Rigatoni alla norcina con salsiccia speziata e ricotta di pecora. (20 min. cottura).** A, g, i 15
Rigatoni pasta with spiced pork sausage and sheep's aged ricotta cheese. (20 min. cooking).
- **Ravioli ripieni al foie gras, il suo ristretto affumicato e pere glassate** A, c, g 16
Homemade ravioli stuffed with foie gras, its smoked gravy and glazed pear.
- **Linguine ai carciofi, polpa di riccio e granella di pistacchi.** A, b, c, g, h, i, p 16
Linguine pasta with sautèed artichokes, sea urchin pulp and chopped pistachios.
- **Gnocchi di ricotta e barbabietola, crema di sedano rapa e scaglie di caciocavallo.** A, c, g 15
Homemade ricotta fresh cheese & beetroot gnocchi, celeriac cream and caciocavallo cheese shavings.
- **Risotto classico alla milanese. (20 min. cottura)** C, i, n 16
Classic milanese risotto with saffron. (20 min. cooking).

... Per concludere.

Main courses

- **Involtini di spada ripieni di pinoli e uvetta, coulis di pomodoro secco, pane aromatico e scarola saltata.** A, d, h 26
Swordfish rolls stuffed with pine nuts and raisins, dried tomato coulis and sautéed escarole.
- **Carrè di cervo marinato al vin brulè, vellutata di mais dolce, mele al caramello salato.** 27
Mulled wine marinated deer loin, sweet corn cream, salty caramel glazed apple.
- **Halibut scottato, crema di rapa bianca, insalata di arance, panino al vapore e salsa al Cointreau.** A, d, g 27
Seared Halibut with turnip cream, orange salad, homemade steamed bun and Cointreau sauce.
- **Lasagnetta di pane carasau, verza, bitto e patate, profumata alla salvia.** A, g 18
Sage flavored carasau bread, savoy cabbage, bitto cheese and potatoes lasagna
- **Cotoletta di vitello alla milanese. Nuda o vestita.** A, c 29
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, 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

Crea il tuo gin personalizzato!

Te lo consegniamo a casa
in 72 ore!



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

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

