

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 / pomodoro gratinato/ capricciosa di verdure /insalata mista.
French fries / baked potatoes / Tomato gratin /vegetables "capricciosa style" /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

- **Vitel tonnè, salsa tonnata allo yoghurt, fiori di capperi.** C, d, g, n 14
Cold veal slices cooked at low temperature with tuna flavored mayonnaise and capers.
- **Tortino di sarde, patate e provola affumicata, salsa verde al finocchietto.** D, g, n 15
Sardines, potatoes and smoked provola cheese pie with wild fennels green sauce.
- **La focaccia gourmet: pomodori tricolori confit, straciatella, emulsione al basilico.** A, g 15
Our focaccia gourmet with cherry tomatoes, straciatella cheese and basil sauce.
- **Carpaccio di salmone, insalata russa e uova di aringa.** C, d, n 14
Salmon carpaccio with Russian salad & herring eggs.
- **Panna cotta ai peperoni, crumble di mais, nocciole e parmigiano, vinaigrette al balsamico.** C, g, h, n 14
Sweet pepper flan with corn, hazelnut & parmesan crumble, balsamic vinaigrette.
- **Sfilatino di ceci, stufato di manzo e fontina filante.** A, c, g 15
Chickpeas flat bread with spiced stewed beef and fontina cheese.
- **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!

- **Spaghettoni Felicetti monograno senatore Capelli, crudaiola di pomodori, mozzarella di bufala Barlotti e basilico. (20 min. cottura)** A, g 15
Spaghetti pasta with cherry tomatoes, buffalo milk mozzarella and basil (20 min. cooking)
- **La zarina è implosa: ravioli di pasta fresca ripieni di salmone, il suo caviale, crema di latte e vodka.** A, c, d, g, n 16
Homemade semolina egg ravioli with salmon filling, its roes, milk & vodka cream.
- **Maccheroni cacio & pepi, al plurale. (20 min. cottura)** A, g 15
Maccheroni pasta with caciocavallo cheese, black & Timut pepper sauce. (20 min. cooking)
- **Orecchiette di grano duro, pesto di rucola, crema all'aglio nero e acciughe.** A, c, d, g, h 15
Durum wheat orecchiette pasta with rocket pesto sauce, black garlic cream & anchovies
- **Tagliatelle di farina integrale con spada affumicato, zenzero, limone, mantecate alla robiola.** A, c, d, g 16
Homemade whole wheat flour tagliatelle pasta with smoked swordfish, ginger & lemon, melted with robiola fresh cheese.
- **Risotto classico alla milanese. (20 min. cottura)** C, i, n 15
Classic milanese risotto with saffron.

...Per concludere.

Main courses

- **Dentice all'acqua pazza in cartoccio.** D, n 28
Poached red snapper with cherry tomatoes and capers, baked in foil.
- **Sashimi di ombrina flambè agli agrumi, macedonia, emulsione al "pico de galo".** D, n 27
Citrus flavored flambé shi drum sashimi with fruit & vegetable salad, "pico de galo" sauce.
- **Rolls di polpo alla plancha, alga nori, riso, capricciosa di verdure e salsa yuzu.** C, n, p 26
Plancha cooked octopus rolls with nori seaweed, rice, seasonal vegetables & yuzu sauce.
- **Parmigiana di melanzane al forno, pomodoro e parmigiano reggiano.** G 18
Parmigiana: baked sliced eggplant layered with parmesan cheese and tomato.
- **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 lpa 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

Inquadra il QR code e

**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

