

# 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 <sup>C</sup>

marinato con salvia e limone.

Young rooster marinated with sage & Yoghurt

€ 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

€ 29 250 g

## VEGAN BURGER <sup>A</sup>

La nostra ricetta segreta, 100% vegan!

Our secret recipe, 100% vegan!

€ 18

## 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

## SPIEDONE DI AGNELLO <sup>C,n</sup>

marinato con yoghurt e menta, cotto a bassa temperatura, rigenerato alla brace.

Lamb skewer

marinated with yoghurt & mint, cooked in low temperature and restored on barbecue.

€ 26, 280 g

Contorni - Side dishes

Fritte / al forno / melanzane sott'olio / zucchine alla scapece / insalata mista.

French fries / baked potatoes / aubergines in oil / Courgettes "scapece" 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

- **Tartare di ricciola, zucchine alla scapece, acciughe del Cantabrico, aioli.** C,d,n 16  
Amberjack tartare with courgettes "scapece" style - fried & marinated with garlic, vinegar & sugar - , Cantabrian anchovies and aioli sauce.
- **Cheesecake di robiola, pomodori, albicocche, pistacchio e cioccolato.** A, g, h 15  
Fresh robiola cheesecake, tomato confit, dried apricots, pistachios sauce and dark chocolate.
- **Anatra affumicata, alga wakame, mango.** N 16  
Smoked duck breast herbs flavored, wakame seed salad & mango sauce.
- **Scampi alla plancha, uovo di quaglia, fave e gelèe al negroni.** B, l, n 18  
Sautèed scampi with quail eggs, fava beans and negroni cocktail jelly.
- **Carpaccio di manzo, parmigiano, rucola, creme caramel salato.** C, g 15  
Beef carpaccio, parmesan shavings, rocket sauce and salty crème caramel.
- **Pacchero fritto ripieno alla caprese di bufala, crema di peperone arrostito.** A, g 15  
Fried pacchero pasta filled with Buffalo milk mozzarella, tomato & basil, roast sweet pepper sauce.
- **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!

- **Ravioli ripieni alle ortiche e limone, crema di pecorino ed anacardi.** A, g, h 16  
Homemade ravioli with lemon & nettles filling, sheep's cheese fondue and cashew nuts.
- **Tagliatelle di semola pomodoro e polpette... Di pesce!** A, b, c, d, n 16  
Homemade durum wheat semolina tagliatelle with tomato sauce & meatballs... Sorry, Fishballs!
- **Spaghetto tiepido, gazpacho e ragout di verdure alla griglia.** A, n 15  
Lukewarm spaghetti with gazpacho sauce and grilled vegetables ragout.
- **Orecchiette al pesto di borragine, fagiolini, patate e bottarga.** A, d, g, h 16  
Orecchiette pasta with borage (starflower) pesto sauce, potatoes, green beans & cured grey mullet roes.
- **Pennette agli asparagi, guancia e zafferano.** A, g 16  
Pennette pasta with sautèed asparagus, jowl bacon and saffron sauce
- **Risotto classico alla milanese. (20 min. cottura)** C, i, n 16  
Classic milanese risotto with saffron. (20 min. cooking).

## ...Per concludere.

### Main courses

- **Calamaro ripieno, ricotta, crema di piselli, riso venere agli agrumi.** D, g 25  
Grilled squid with ricotta cheese filling, peas cream and citrus flavored black rice pie.
- **Suprema di faraona alle erbe e burro di arachidi, purea di patate e ortiche.** G 27  
Guinea fowl supreme stuffed with herbs & peanut butter, mashed potatoes and nettles.
- **Rombo alla plancha, melanzane sott'olio, pomodoro alla provenzale e latte di anacardi.** A, d, g, h, n 28  
Seared turbot fillet with aubergines in oil, tomato "provençal" style and cashew milk
- **Pizza bianca al tegamino, uovo pochè, asparagi e bufala.** A, c, g 18  
homemade fried pizza with poached egg, asparagus and buffalo mozzarella.
- **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

