

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 KOBİETA

Kobieta 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 / cime di rapa/ zucca al salto /insalata mista.
French fries / baked potatoes / turnip tops /sautèed pumpkin /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

- **Carpaccio di manzo, zucca in carpione e acciughe del Cantabrico.** D, n 15
Beef Carpaccio with vinegar marinated stewed pumpkin & Cantabrian sea anchovies.
- **Cozze alla marinara con crostoni di pane bruschettato.** A, d, n 16
Mussels "marinara style" (moules marinière) with garlic flavored bread croutons.
- **Falafel, insalata di cavolo cappuccio, salsa allo yoghurt e menta.** G 14
Deep fried Falafel balls, red cabbage salad, yoghurt & mint sauce.
- **Flan di patate e tartufo, fonduta al castelmagno.** C, g 16
Truffle & potatoes flan with castelmagno cheese fondue.
- **Waffle di gamberi e calamari alla plancha, cime di rapa al salto.** A, b, c, g, i, n, p 17
Homemade waffle with plancha cooked prawns & squids, sautéed turnip tops.
- **Tomino filante alla piastra, verdure impanate, zabaione salato.** A, c, g 14
Grilled creamy tomino cheese with breaded vegetables and salty zabaglione.
- **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!

- **Spaghetti aglio, olio e peperoncino; baccalà e cime di rapa. (15 min. cottura)** A, d, g 16
Spaghetti pasta with extra virgin oil, garlic and chili peppers, salted cod bites and turnip tops (15 min. cooking)
- **Rigatoni alla carbonara di tartufo.** A, c, g 18
Rigatoni pasta "carbonara style" - made with eggs, hard cheese, cured pork, and black pepper - with black truffle.
- **Il pacchero d' amore: cozze, calamari, gamberi e la sua bisque (15 min. cottura)** A, b, d, i, n, p 17
Paccheri pasta with mussels, squids, prawns and its bisque. (15 min. cooking)
- **Anolini alle tre carni in brodo al ristretto di parmigiano reggiano.** A, c, g, l 15
Homemade mixed meat stuffed anolini pasta served in broth with parmesan croutons
- **Gnocchi di polenta con verdure croccanti in agrodolce** A, c, g, n 15
Homemade buckwheat gnocchi with crunchy vegetables in sweet & sour sauce.
- **Risotto classico alla milanese. (20 min. cottura)** G, i, n 16
Classic milanese risotto with saffron.

...Per concludere.

Main courses

- **Baccalà in tempura, giardiniera di verdure e insalata di barbabietola.** D, n 28
Salted cod in tempura style, mix vegetables & beetroots salad.
- **"Riceburger" di salmone, pomodori confit e Caesar sauce.** C, d, g, l, n 26
Grilled salmon with crunchy rice waffles, tomato confit & Caesar sauce.
- **Gran bollito di carni miste, patate al prezzemolo, mostarda di frutta e salsa verde** D, i, l, n 25
Mixed boiled meat in broth, parsley flavored potatoes, fruits mostarda & green sauce.
- **Lasagnetta di zucca, castagne, taleggio ed amaretti.** A, c, g 18
Pumpkin, chestnuts, taleggio cheese and amaretto biscuits 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 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 |

**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

