

AL FUOCO DI BRACE ON BARBECUE

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

GALLETTO VALLESPLUGA G, 1 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.
€ 20

TAGLIATA DI EXTRA MAREZZATO FRIULANO Friulano extra marezzato 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 € 20, 350 g

COSTATA DI BUE DI CARRU' Carrù steer rib-eye steak € 30, 500 g

FIorentina di Giovenca Matura Aged heifer T-bone steak € 68, 1100 g

Per due persone - For two people

HAMBURGER DI BUFALO CAMPANO **CON FONTINA, PANCETTA, CETRIOLINI SOTTACETO E SALSA BBQ** Buffalo burger with fontina cheese, bacon, gherkins and homemade BBQ sauce € 20 A, d, g, l, n

Patatine fritte / al forno / broccoli / mignoli / insalata mista.
French fries / baked potatoes / broccoli / turnip tops / mix salad
€ 6

Per cominciare...

Starters

- **Battuta di manzo macelleria Gavazza, tacos, cipolla crispy e insalata di crauti rossi in salsa coleslaw.** A, n 13
Beef tartare with tacos, crispy onions and red cabbage salad with coleslaw sauce.
- **Polpo in frittura, patate schiacciate, taccole e salsa salmoriglio.** A, p 14
Fried octopus bites with mashed potatoes, sautéed snow peas and salmoriglio sauce - *condiment made of lemon juice, olive oil, garlic, salt, and herbs* -
- **Carpaccio di gambero rosso° di Mazara del Vallo, dressing al piquillo e pomodoro, fico d' India e bufala.** B, g 15
Mazara red prawns carpaccio with piquillo sweet pepper and tomato dressing, prickly pear and buffalo milk mozzarella.
- **Lingua arrosto in salsa verde, pane casereccio alle noci, sedano rapa e cipolline borettane.** A, d, h, n 13
Roasted veal tongue with green sauce, walnut bread croutons, celery cream and borettane onions.
- **Flan di ricotta in cestino di frolla salata, funghi shiitake e ristretto al balsamico.** A, c, g 12
Ricotta whey cheese flan in salty puff pastry nest with shiitake mushrooms and balsamic vinegar sauce.
- **Bruschette con concassè di pomodoro e olio a crudo.** A, g, h, l cad. 4,5
The original bruschetta with fresh tomato and olive oil
- **Salumi e formaggi locali, composta, miele e frutta secca.** A, h 14
Selection of high quality cold cuts & cheese served with homemade mustard and jam

Per proseguire...

First courses

- **Ravioli di patata fumè e scalogno, vongole veraci, cavolo romano e olive disidratate.** A, c, p 14
Homemade ravioli with potatoes and shallot filling, clams, Roman cauliflower and dried olives powder.
- **Tagliatelle caserecce al sugo di costine e ricotta stagionata, come preparava la Nonna.** A, c, g 13
Homemade tagliatelle egg pasta with pork ribs sauce and aged ricotta cheese
- **Spaghetti alla chitarra cacio & pepe.** A, c, g 13
Homemade Spaghetti alla chitarra egg pasta with caciocavallo cheese and black pepper sauce
- **Orecchiette pugliesi alle cime di rapa, limone candito, peperoncino e panura aromatica.** A, g 12
Orecchiette pasta sautéed with turnip tops, candied lemon, chili peppers and fried bread powder

- Pennette allo spada affumicato, crema di zafferano e julienne di zucchine. A, d, g, 14
Pennette pasta with smoked swordfish, saffron cream and courgettes julienne
- Risotto classico alla milanese. I, n 13
Classic milanese risotto with saffron.

Per concludere. Main courses

- Frittura di calamari°, gamberi° e verdure dell'orto in agrodolce. A,b,n,p 20
Fried squids, prawns and seasonal vegetables with sweet&sour sauce
- Spezzatino di seitan homemade con verdure al salto, sesamo tostato, soia e miele. A, f, m 18
Homemade sautéed seitan bites with vegetables, toasted sesame, soy and honey sauce
- Trilogia di baccalà°: al forno, crocchette e mantecato, servito con mignoli e olive disidratate. A, c, g, d 22
Three ways to taste the codfish: baked, melted with butter and fried balls, served with sautéed dried olives and turnip tops
- Trancetti di salmone gratinati, pestato di pomodoro e mandorle, broccolo romano. A, h 20
Salmon slices au gratin with tomato and almonds pesto sauce and Roman cauliflower
- Cotoletta di vitello alla milanese. Nuda o vestita. A, c 26
Milanese breaded veal chop with rocket and tomatoes or sautéed potatoes.
- 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
- Trois Monts 75cl

Coperto-Cover charge € 3

I prodotti contrassegnati ° sono da noi congelati all'origine in ottemperanza del Reg. CE 853/04 a tutela della salute dei clienti
Products designated with ° 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

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

