

AL FUOCO DI BRACE ON BARBECUE

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

ORATA ALLA BRACE

Gilthead seabream

230g c.a

Cotta al fuoco di brace avvolta in foglie di banano.
servita con verdure di stagione

Wrapped in banana leaves and cooked on wood embers, served with seasonal grilled vegetables.

€ 24

GALLETTO VALLESPLUGA

Young rooster

Di provenienza Lombarda, da oltre 50 anni è sinonimo di qualità e tradizione.

Noi ve lo proponiamo marinato, leggermente speziato alla paprika affumicata

Coming from Lombardy region, since over 50 years it has been synonymous of quality and tradition. We suggest it to you marinated with paprika, spiced and cooked on fire.

€ 20

ASINA PIEMONTESE

Donkey

Allevata in Piemonte, presenta una carne estremamente tenera e dal colore rosso rubino. Decisamente mazzata e dal sapore equino, in bocca ha una complessità di sapori difficili da trovare in qualsiasi altra tipologia di carne. Da provare!

Bred in Piedmont, it's a ruby red tender meat. Certainly marbled and horsey tasting, an intricacy of flavours in your mouth hard to find in any other kind of meat. Try it out!

-Filetto-

Fillet

€ 22, 250 g

GIOVENCA MATURA

Aged heifer

Allevata in Piemonte con tecniche finalizzate a rederne la carne tenera e saporita, si tratta di un manzo mai fecondato. Dai 60 ai 90 giorni di frollatura, unica nel suo genere.

Bred in Piedmont with techniques that aim to make the meat tender and savory. This steer has never been fertilized. From 60 to 90 days of hanging, unique in its kind.

- Fiorentina-

per due persone

T-Bone steak

for two people

€ 68, 1000

VEGGIE BURGER

Pane all' avocado alla brace, burger di ceci, pomodoro, straciatella e maionese alla soya
Avocado dough bread on barbecue, chick peas burger, straciatella cheese and soy mayonnaise

€ 16, 200 g

SCOTTONA SHORTHORN

Originaria della Scozia, viene allevata in Germania, nella penisola di Eiderstedt, a nord di Amburgo, secondo metodi tradizionali. Per marezatura e tenerezza, possiamo affermare che il risultato è una carne eccezionale e dal gusto delicato e una consistenza unica

Hailing from Scotland and breded in Germany, in the peninsula of Eiderstedt, in the north of Hamburg, following traditional methods. For its marbling and tenderness, we can state that the result is an extraordinary mild tasting meat with a unique compactness.

-Tagliata-
Cut of beef

€ 26, 250 g

EXTRA MAREZZATO FRIULANO

Di provenienza friulana, è una carne 100% italiana. Vi proponiamo capi di età non inferiore ai 6/7 anni, trascorsi interamente al pascolo libero. Tale longevità, contribuisce a una marcata presenza di fibra che rende la carne tenera ed estremamente saporita

Coming from Friuli-Venezia Giulia region, it's a 100% Italian meat. We suggest you heads of cattle no younger than 6/7 years old, years spent grazing freely. Such longevity kicks in emphasizing the presence of fiber that makes the meat tender and extremely flavourful.

- Entrecôte -
Prime-rib

€ 28, 300 g

DANISH CROWN

Il manzo danese si contraddistingue dal sapore unico e da un'estrema tenerezza. E' Facilmente riconoscibile dal colore rosso acceso e dalla giusta proporzione di infiltrazione di grasso che ne accentua il sapore

Danish cattle has a high health standard and quality. It's a really tasty meat with a quite fat seepage that makes the meat really tender and juicy

-Filetto-
fillet

€ 28, 280 g

CALEDONIA BLACK ANGUS

Mediamente marezata, con un discreto tocco di grasso che separa il longissimus dallo spinale. E' proprio dal grasso che deriva gran parte del sapore del manzo, rendendo il rib-eye di Caledonia uno dei tagli più "beefy" in circolazione

Caledonia crown is the leading provider of quality scotch beef in the british isles. The scotch beef is world-renowned for its flavour and succulence, wich is achieved through traditional herding.

-Costata-
Rib-eye steak

€ 33, 500 g

MANZO ARGENTINO Argentinian beef

Mediamente marezato, dall'ottima consistenza e dalla frollatura lunga almeno tre settimane. E' un manzo tenero e succulento, divenuto famoso in tutto il mondo

On average marbled, great compactness and long term hanging, at least 3 weeks. It's a tender and succulent beef, famous all over the world.

-Cube roll-

€ 27, 300 g

I CONTORNI **SIDE DISHES**

Patate al forno, asparagi al vapore, insalata mista, verdure di campo € 5,00

Baked potatoes, Steamed asparagus, mix salad, sautéed wild vegetables € 5,00

Per cominciare in cucina

Starters

Selezione di salumi e formaggi, come da tradizione, serviti con marmellate e mostarde casalinghe. a, e, g, h, l

Selection of high-quality local cold cuts and cheeses served with homemade mustard and jam.

€ 15



Gambero rosso° di Mazara del Vallo in crudità, straciatella pugliese, crostini alla bottarga di muggine e gelèe all' avocado. a, b, d, g

Mazara del Vallo red prawn tartare, milky straciatella cheese, cured tuna roe crouton and avocado gelée.

€ 16



Le bruschette, quelle vere, con concassè di pomodoro e olio extravergine a crudo. a, h, c, g

The original "bruschetta": toasted bread slices with fresh tomato, olive oil, oregan and basil.

€ 10



Battuta di giovenca matura, insalata di piselli e fave, pecorino in scaglie e chutney di Pomodoro. c, l, o

Beef tartare with peas and broad beans salad, ewe's cheese shavings and tomato chutney.

€ 15



Uovo in camicia su vellutata di patata turchesa allo zafferano, asparagi al vapore e bacon in polvere. c

Poached egg on saffron flavoured violet potato cream, steamed asparagus and bacon powder.

€ 13



Calamaro° alla plancia, senape selvatica, insalata di rapanelli e crema di "pan bruciato". a, p

Grilled squids, mustard leaves, radish salad and "burned bread" cream.

€ 13



Fior di zuccina in pastella al ripieno di mozzarella, acciughe del cantabrico, basilico ed acqua di pomodoro. a, d, e, g

Fried batter courgette flowers stuffed with mozzarella cheese, anchovies and basil on tomato water.

€ 13



Petto di tacchinella bardato al lardo di Arnaud, anacardo salato, cialda di pane Guttiau e salsa teriyaki al miele. a, f, h

Lard rolled turkey breast with salty cashew, Guttiau bread crouton and honey teriyaki sauce.

€ 13

Per proseguire in cucina

First courses

Il CacioPepe è impleso! Scoprite nuove forme, ritrovatene il gusto. a, c, g

Home-made ravioli with ewe's cheese and black pepper filling, butter sautéed.

€ 13



Riso carnaroli al plancton marino, seppioline° confit, burrata affumicata e limone candito. d, g

Sea plankton risotto with confit cuttlefish, smoked burrata cheese and candied lemon.

€ 15



Tagliatelle di semola di grano duro al ragout di vitello, la sua salsa e asparagi in due consistenze. a, c, n

Durum wheat flour tagliatelle pasta with veal ragout, raw and sautéed asparagus.

€ 13



Maltagliati di grano arso, mugnoli, pesto di pomodoro secco, acciuga del cantabrico e pan fritto. a, c, d, h

Homemade burnt wheat maltagliati pasta with sautéed broccoli, dried tomato pesto, cantabrian anchovies and fried bread.

€ 13



Risotto classico alla milanese. i, g, n

Classic milanese risotto with saffron.

€ 13



Bottoni di pasta fresca alle patate saltati con zucchine in fiore, gamberi argentini e pomino confit. a, b, c

Homemade potato dough "bottoni" pasta sautéed with courgette flowers, Argentinian prawns and confit pomino tomato.

€ 15



Sedanini al torchio alla gricia con fave fresche e pecorino. a, c, o

Sedanini pasta with red onion, bacon, ewe's cheese and sautéed broads.

€ 12

I piatti unici

First and main course served together

Ossobuco di vitello in gremolata con risotto classico alla milanese. a, e, i, g

Braised veal shank served with classic Milanese risotto with saffron.

€ 25



Rustin negà con risotto classico alla milanese. a, e, i, g

Roasted Veal loin in white wine sauce with rosemary and bacon with classic Milanese risotto.

€ 22

Per concludere in cucina.

Main courses

**Bombette di vitello al ripieno di caciocavallo,
patate schiacciate alla paprika e mugholi di campo saltati.** a, g, n

Veal rolls stuffed with caciocavallo cheese, paprika flavored mashed potatoes and sautéed broccoli

€ 22



Il salmone nell' Egeo?!?:

**saltato con feta, cetrioli, olive e basilico, cipolla rossa di Tropea in osmosi
e salsa allo yoghurt.** g

Seared salmon bites sautéed with feta cheese, cucumber, olives, sweet red onion and yoghurt sauce.

€ 23



Rombo arrostito, frutta esotica, crumble al muesli e maionese di soya al wasabi.

Roasted turbot, exotic fruits salad, muesli crumble and wasabi flavored soy mayonnaise. f, h

€ 25



**Cotoletta di vitello alla milanese "vestita", con rucola e pomodorini,
o "nuda", con patate al salto.** a, c, e, h

Milanese breaded veal chop with rocket and tomatoes **or** sautéed potatoes.

€ 26



**Pluma di maiale iberico cotta a bassa temperatura,
crema di fave disidratate, cipollotto glassato e burrata fumè.** g, o

Iberian pork cooked in low temperature with dried broad bean cream, glazed shallot and smoked burrata.

€ 23



La seppia in smoking:

**ripiena di cous cous e verdure, vellutata di patate al nero di seppia
e cialda di riso nero soffiato.** a, p

Stewed cuttlefish filled with cous cous and vegetables, black ink potatoes cream
and puffed black rice cracker.

€ 24

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-Food intolerance

I piatti proposti potrebbero contenere i seguenti allergeni Our proposals may contain the following allergens

a) Glutine

a) Gluten

b) Crostacei

b) Crustaceans

c) Uova

c) Eggs

d) Pesce

d) Fish

e) Arachidi

e) Peanuts

f) Semi di soia

f) Soy seeds

g) Latte e derivati

g) Dairy products

h) Frutta a guscio

h) Shell fruits

i) Sedano

i) Celery

l) Senape

l) Mustard

m) Semi di sesamo

m) Sesame seeds

n) Solfiti

n) Sulphite

o) Lupino

o) Lupin bean

p) Molluschi

