

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 ^C

marinato con salvia e limone.

Young rooster marinated with sage & lemon
€ 23

TAGLIATA DI CUBE ROLL GALLESE

Welsh Hereford cut of beef

€ 28, 300 g

FILETTO DI MANZO BYRON

Byron 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

REALE DI MANZO URUGUAGIO AFFUMICATO ^{A,d,l,n}

Uruguayan smoked beef chuck

€ 28 280 g

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

TAGLIATA DI AGNELLO NEW ZEALAND ^{C,n}

New Zealand cut of lamb

€ 27, 280 g

Contorni - Side dishes

Fritte / purè di patate / catalogna al salto / puntarelle & acciughe / insalata mista.

French fries / mashed potatoes / sautéed Catalogna Chicory / puntarelle & anchovies / 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

- **Zuppetta di moscardini e riso al salto allo zafferano.** G, i, n, p 16
Musky octopus in tomato sauce with crunchy sautéed saffron rice.
- **Carne salada, funghi sott'olio homemade e chutney alle prugne.** N 16
Salted meat carpaccio with mushrooms in oil & plums chutney.
- **Crocchette di baccalà mantecato, topinambur, catalogna e caffè.** A, c, g, p 17
Melted salt cod fried bites with Jerusalem artichokes cream, Catalogna chicory & coffee.
- **Lingua di vitello arrostita su pan brioche, crema di cipolle, bufala affumicata e salsa teriyaki.** A, c, f, g, n 16
Roasted veal tongue with pan brioche, onions cream, smoked buffalo milk mozzarella and teriyaki sauce.
- **Lasagnetta di radicchio, taleggio, noci e pane carasau.** A, g, h 15
Homemade lasagna with radicchio (red chicory), taleggio cheese, walnuts and Carasau bread.
- **Tagliere di salumi e formaggi, composta, miele e frutta secca (per due persone).** A, g, i, l, n 22
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!

- **Il cacio pepe è impleso! Ravioli ripieni di cacio, crema al pepe e tartufo nero.** A, c, g 17
Homemade ravioli with cacio & parmesan cheese filling, black pepper cream and black truffle.
- **Frègula di mare risottata profumata al timo e patate.** A, b, d, g, l, n, p 17
Melted frègula pasta with seafood, thyme flavored and potatoes.
- **Rigatoni al ragout bianco d'agnello, zucca al cardamomo, crumble di olive e parmigiano.** A, g, n 16
Rigatoni pasta with lamb ragout, cardamom flavored pumpkin, olives and parmesan crumble.
- **Il pizzocchero scomposto: maltagliati di grano saraceno, bitto, patate e verza.** A, c, g 16
Homemade durum wheat maltagliati pasta with bitto cheese, potato & savoy cabbage.
- **"Carbonara" di mare: spaghetti quadrato, crema all' uovo e spada affumicato.** A, c, d, g 16
"Sea Carbonara": spaghetti pasta with eggs cream and smoked swordfish.
- **Risotto classico alla milanese. (20 min. cottura)** G, i, n 17
Classic milanese risotto with saffron. (20 min. cooking).

...Per concludere.

Main courses

- **Tataki di tonno Saku, puntarelle e arance all' olio di sesamo, bernese all' uovo affumicato.** C, d, g, m, n 30
Tuna saku tataki, puntarelle chicory and orange salad in sesame oil, smoked b ernaiese sauce.
- **Brasato di manzo al vino rosso con polenta o pur  di patate** G, n 28
Braised beef in red wine sauce with cornmeal mush (polenta) or mashed potatoes.
- **Roll  di branzino, pestato di calamari, crema di castagne ed emulsione all'acciuga.** C,d,g,p 26
Seabass roll with squids filling, chestnuts cream & anchovies emulsion.
- **Double vegan burger Beyond meat, vegan cheese, zucca in pastella all'amaretto e mostarda di frutta.** A, h, l, n 23
Double vegan burger Beyond meat, vegan cheese, amaretto flavored battered pumpkin & fruits mostarda.
- **Sua maest  la Cotoletta alla Milanese.** A, c
A vostra scelta:
a orecchia di elefante, battuta sottile o la ricetta originale, alta due dita, al giusto rosa. 29
Milanese breaded veal chop "orecchia di elefante" (thin) or two fingers thick, like the original recipe. Both served with baked 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 |

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

Inquadra il QR code e

Crea il tuo gin personalizzato!

Te lo consegniamo a casa
in 72 ore!



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

