

Carta Menù



FOR ENGLISH MENÙ
SCAN ME



Antipasti

CARPACCIO DI PICAÑA DI RUBIA GALLEGA PREMIUM ⁽⁶⁾	€ 15,00
DEGUSTAZIONE DELLA CASA ^{(4) (7)} <i>Con acciughe cantabriche, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, trilogia di formaggi selezionati DOP (Capra semistagionata, Pecorino Sardo, Taleggio delle Alpi) e Speck Alto Adige Senter IGP</i>	
• Porzione light	€ 8,00
• Porzione intera	€ 15,00
BRUSCHETTA CALDA CON:	
• pomodoro e origano ⁽¹⁾	€ 7,00
• 'nduja piccante ⁽¹⁾	€ 8,00
• mozzarella di bufala e acciughe cantabriche ^{(1) (4) (7)}	€ 8,00
BURRATA DOP D'ANDRIA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA ⁽⁷⁾	€ 14,00
INSALATA DI POLPO CON PATATE ⁽¹⁴⁾	€ 12,50

Taglieri di salumi e formaggi

FORMAGGI SELEZIONATI <i>Serviti con miele di castagno e marmellata di fichi bio, noci di Sorrento accompagnati dal nostro pane caldo ^{(7) (8)}</i>	€ 14,00
SALUMI E FORMAGGI SELEZIONATI <i>Serviti con miele di castagno e marmellata di fichi bio, noci di Sorrento accompagnati dal nostro pane caldo ^{(7) (8)}</i>	€ 14,00
COMPONI IL TUO TAGLIERE <i>Scegli tu la composizione ^{(7) (8)}</i>	€ 14,00

*Tutti i piatti vengono serviti con panfocaccia calda fatto con lievito madre, cotta nel forno a legna.
Panfocaccia di Kamut Bio a soli 1,00 Euro in più*

Specialità milanesi e italiane

OSSOBUCO CON RISOTTO ALLA MILANESE <i>con carne di vitello in CBT (450gr) e risotto mantecato allo zafferano</i>	€ 26,00
RISOTTO ALLA MILANESE GOURMET MANTECATO ALLO ZAFFERANO	€ 16,00
RISOTTO ALLA ZUCCA: <i>riso ai 3 cereali, zucca mantovana, fonduta di zola e parmigiano</i>	€ 15,00
LASAGNA CLASSICA FATTA IN CASA - <i>con pasta fresca e ragù di manzo ⁽¹⁾⁽⁵⁾⁽⁹⁾</i>	€ 15,00

Carne alla brace

FIorentINA ALLA BRACE * <i>(1,2 Kg circa) di:</i> SCOTTONA BAVARESE - <i>Germania</i>	€ 6,00/H
COSTATA ALLA BRACE * <i>(da 600 g circa) di:</i> SCOTTONA BAVARESE - <i>Germania</i>	€ 5,00/H
FILETTO ALLA BRACE * <i>(250 gr. circa) di:</i> CHIANINA TOSCANA CERTIFICATA - <i>Italia</i>	€ 26,50
TAGLIATA DI FILETTO DI CHIANINA TOSCANA ALLA BRACE <i>- con aggiunta di funghi porcini trifolati</i>	€ 26,50 € 27,50
ENTRAÑA DI BLACK ANGUS AMERICANO	€ 28,50
PETTO DI POLLO ALLA BRACE - <i>con erbe aromatiche</i>	€ 19,50
TAGLIATA DI PETTO DI POLLO AI FUNGHI PORCINI - <i>con funghi porcini, rucola, scaglie di grana, pomodorini datterini e crema di aceto balsamico ⁽¹⁾⁽⁵⁾</i>	€ 23,50
CARRÈ DI AGNELLO DELLA NUOVA ZELANDA ALLA BRACE	€ 27,50
HAMBURGER EASY <i>con 200 gr di carne nel piatto o a panino ⁽¹⁾⁽⁴⁾</i>	€ 18,00

* **CLASSICO:** *hamburger di Chianina alta qualità contorno con patate al forno, insalata, pomodori, cipolle rosse di Tropea, funghi porcini trifolati, Parmigiano Reggiano ⁽¹⁾⁽⁷⁾*

* **BACON:** *hamburger di Chianina alta qualità contorno con patate al forno, cime di rapa, friarielli leggermente piccanti, fettine di scamorza, pancetta Bacon ⁽¹⁾⁽⁷⁾*



Tartare di Carne

TARTARE DI BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE IGP

con capperi di Pantelleria, acciughe cantabriche, senape, cipolla rossa di Tropea, olio evo biologico e sale servita con nostro panfocaccia caldo ⁽⁴⁾⁽¹⁰⁾

€ 18,00

TARTARE DI BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE IGP AL TARTUFO

con olio al tartufo bianco d'Alba, olive taggiasche, acciughe cantabriche e sale, alla fine guarnita con crema di burrata d'Andria servita con nostro panfocaccia caldo ⁽⁴⁾⁽⁷⁾

€ 19,00

Pesce alla brace

FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO

cotto alla brace su un letto di crema di zucca ⁽⁴⁾

€ 23,00

POLPO DEL PEPE NERO

su dadolata di pomodoro, olive taggiasche, capperi di Pantelleria e patate al forno ⁽¹⁴⁾

€ 26,00

POLPO ALLA GALLEGA

Polpo alla brace su letto di purè di patate alla ricetta Galiziana ⁽¹⁴⁾

€ 26,00

Tartare di Pesce

TARTARE DI SALMONE

con avocado, bacche di Goji e petali di mandorle ⁽⁴⁾⁽⁸⁾

€ 18,00

*Tutti i piatti vengono serviti con panfocaccia calda fatto con lievito madre, cotta nel forno a legna.
Panfocaccia di Kamut Bio a soli 1,00 Euro in più*



Contorni

ZUCCA ALLA BRACE ^(*)	€ 6,00
SELEZIONE DI VERDURE ALLA BRACE: <i>zucchine, melanzane, zucca e peperoni</i> ^(*)	€ 6,00
INSALATA VERDE ^(*)	€ 6,00
PATATE AL FORNO ALLE ERBE AROMATICHE ^(*)	€ 6,00
PURÈ DI PATATE CON OLIO AL TARTUFO BIANCO D'ALBA ^(*)	€ 7,00
CREMA DI ZUCCA ^(*)	€ 6,00
INSALATA DI PUNTARELLE CON ACCIUGHE ^(*)	€ 6,00
CIME DI RAPA LEGGERMENTE PICCANTI ^(*)	€ 6,00
ASPARAGI GRIGLIATI ^(*)	€ 6,50

*Tutti i piatti vengono serviti con panfocaccia calda fatto con lievito madre, cotta nel forno a legna.
Panfocaccia di Kamut Bio a soli 1,00 Euro in più*

Insalatone e Bowl

BOWL CHICKEN SALAD: con foglie di spinaci freschi, lattuga, rucola, cetrioli freschi, riso nero venere, fagioli rossi, crema aioli, petto di pollo	€ 12,50
BOWL SALMON SALAD: con foglie di spinaci freschi, lattuga, rucola, cetrioli freschi, petali di mandorle, riso nero venere, avocado, tartare di salmone	€ 12,50
BOWL POLPO SALAD: ricetta greca con foglie di spinaci freschi, lattuga, rucola, sedano, riso nero venere, feta greca, salsa greca, olive nere denocciolate, polpo alla griglia	€ 12,50
BOWL APULIA SALAD: con foglie di spinaci freschi, cime di rapa, riso venere nero, stracciatella di burrata, olive nere denocciolate, tartare di fassona	€ 12,50
VALTELLINA, Insalata, rucola, pomodorini datterini, bresaola, funghi porcini, olive taggiasche denocciolate*** (5) (7) (8)	€ 12,50
SORRENTO: Insalata, rucola, pomodorini datterini, cetrioli, mozzarella di bufala Campana DOP, noci di Sorrento, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico (5) (7) (8)	€ 12,50
CAPRI: Insalata, rucola, pomodorini datterini, cetrioli, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, olive taggiasche denocciolate***, crema di aceto balsamico (5) (7) (8)	€ 12,50
RICCA: Insalata, rucola, pomod. datterini, stracciatella di burrata, bresaola, noci di Sorrento (5) (7)	€ 12,50
MARINARA: Insalata, pomodoro, cetrioli, rucola, tonno, gamberi, salsa cocktail, petali di mandorle (5) (4) (10)	€ 12,50
MEDITERRANEA: Insalata, pomodoro, tonno, mozzarella fior di latte, mais, crema di aceto balsamico, semi di sesamo (1) (4) (7)	€ 12,50
ESTIVA: Insalata, rucola, pomodorini datterini, cetrioli, noci di Sorrento, mais, stracciatella di burrata, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico (1) (2) (5) (7) (8)	€ 12,50
AMALFI: Insalata, rucola, pomodorini datterini, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, gamberi, crema di aceto balsamico (4) (5) (7) (8)	€ 12,50
CHICKEN GRILL: Insalata, rucola, pomodorini datterini, petto di pollo grigliato al momento, olive taggiasche denocciolate***	€ 12,50
PANAREA: Insalata, rucola, pomodorini datterini, mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP (4) (7)	€ 12,50
SANTORINI: Insalata mista, avocado, pomodori, cetrioli, olive denocciolate, trito di tartare di salmone, feta greca, spicchi di arancia (5) (7) (8)	€ 12,50
SALMONE E BURRATA: insalata, rucola, mais pomodorini datterini, trito di tartare salmone, una Burrata freschissima, spicchi di arancio (5) (7) (8)	€ 12,50
CEASAR SALAD: insalata mista, pomodorini datterini, petto di pollo grigliato, scaglie di grana, salsa ceasar, trito di acciughe cantabriche (5) (7) (8)	€ 12,50
GRECA: insalata mista, pomodorini datterini, cetrioli, olive taggiasche denocciolate, cipolla rossa, feta greca, salsa greca, origano.	€ 12,50
POLPO: insalata mista, capperi, olive, sedano e polpo (5) (7) (8)	€ 12,50
PESCATORE: Insalata, rucola, pomodorini datterini, cetrioli, tartare di salmone, polpo, gamberi (2) (4)	€ 12,50

Tutti i i piatti vengono serviti con panfocaccia calda fatto con lievito madre, cotta nel forno a legna.
Panfocaccia di Kamut Bio a soli 1,00 Euro in più



Piadine e rotolo Wrap

PARMA: <i>Crudo di Parma DOP, pomodori, brie, rucola</i> ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 10,50
LOMBARDIA: <i>Bresaola, mozzarella fior di latte, pomodori, rucola</i> ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 10,50
TRENTINO: <i>Speck, brie, insalata, zucchine</i> ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 10,50
PROSCIUTTO COTTO E BURRATA: <i>Prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, burrata, pomodori, insalata</i> ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾	€ 10,50
MODENA: <i>Prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, brie, melanzane grill, insalata</i> ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽⁴⁾	€ 10,50
CONTADINA: <i>Mozzarella, pomodori, verdure grigliate</i> ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 10,50
ROTOLO WRAP DI POLLO: <i>petto di pollo grigliato, insalata, mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, senape</i> ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾	€ 10,50
ROTOLO WRAP DI SALMONE: <i>tartare di salmone, insalata, salsa rosa, avocado</i> ⁽²⁾⁽⁴⁾	€ 10,50
ROTOLO WRAP GRECO: <i>insalata, tartare di salmone, feta greca, bacche di goji, salsa greca</i> ⁽²⁾⁽⁴⁾	€ 10,50
ROTOLO WRAP POLPO: <i>insalata, polpo, sedano, olive taggiasche denocciate</i> ^{***} <i>salsa greca</i> ⁽²⁾⁽⁴⁾	€ 10,50

Tutti i piatti vengono serviti con panfocaccia calda fatto con lievito madre, cotta nel forno a legna.
Panfocaccia di Kamut Bio a soli 1,00 Euro in più



Pizze

MARGHERITA - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, basilico ^{(1) (7)}	• pranzo € 9,50 • cena € 8,00
MARINARA - pomodoro S. Marzano DOP, aglio, origano, basilico, olio EVO Bio	• pranzo € 9,50 • cena € 8,00
MARGHERITA SBAGLIATA - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, dopo cottura pomodorini datterini e mozzarella fior di latte, basilico e olio EVO Bio ^{(1) (7)}	€ 12,50
NAPOLI - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, acciughe cantabriche, origano e olio EVO Bio ^{(1) (4) (7)}	€ 10,50
SICILIA - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, acciughe cantabriche, capperi, olive Taggiasche liguri, origano e olio EVO Bio ^{(1) (4) (7)}	€ 10,50
WURSTEL - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, wurstel, olio EVO Bio ^{(1) (7)}	€ 10,50
PATATE E WURSTEL - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, patate al forno, wurstel, olio EVO Bio ^{(1) (7)}	€ 11,00
PATATE E SALSICCIA - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, patate al forno, salsiccia fresca, basilico, olio EVO Bio ^{(1) (7)}	€ 12,50
PARMIGIANA - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, melanzane, Parmigiano Reggiano, olio EVO Bio ^{(1) (7)}	€ 11,00
VEGETARIANA - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, verdure grigliate, olio EVO Bio ^{(1) (7)}	€ 11,00
PROSCIUTTO COTTO - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto naturale di alta qualità, olio EVO Bio ^{(1) (7)}	€ 12,50
PROSCIUTTO E FUNGHI - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto naturale di alta qualità, funghi, olio EVO Bio ^{(1) (7)}	€ 12,50
PICANHA REALE - mozzarella fiordilatte, pomodoro S. Marzano, affettato di picanha di Rubia Gallega stagionata premium, olio EVO Bio ^{(1) (7)}	€ 15,50

Aggiunte

- + € 2,00 - Patate o Olive - Pomodori - Cipolle - Uovo - Sugo - Mais - Maionese - Salsa Cocktail - Rucola / Radicchio - Doppia mozzarella - formaggio - 1 verdura grill - Champignon - Carciofi - Wurstel - 1 bicchiere miele - 1 bicc. marmellata
- + € 3,00 - Bufala (invece di mozzarella) - Bresaola - 'nduja - Salsiccia - Salume - Porcini - Olio Tartufato - Capperi Pantelleria - Noci - Pollo grill insalata
- + € 3,50 - tris verdure grill - cima di rapa - Pesce - acciughe Cantabriche - Avocado - Salmone
- + € 4,00 - Burrata - bordo 'nduja - bordo Cime - bordo Mozzarella



TONNO E CIPOLLA - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾	€ 12,50
DIAVOLA - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, salame piccante, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 12,50
QUATTRO FORMAGGI - mozzarella fiordilatte, mix di formaggi, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 12,50
CAPRICCIOSA - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto naturale di alta qualità, carciofi, olive Taggiasche liguri, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 12,50
PUGLIESE - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa di Tropea, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 10,00
SPECK - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, speck IGP, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 12,00
QUATTRO STAGIONI - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto naturale di alta qualità, funghi, carciofi, olive Taggiasche liguri, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 12,50
CIME DI RAPA - mozzarella fiordilatte, cime di rapa, olive Taggiasche liguri, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 12,50
CRUDO DI PARMA - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, a fine cottura crudo di Parma DOP, basilico, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 12,50

Pizze di Mare

PANTELLERIA - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, pomodorini datterini in cottura, a fine cottura mozzarella fior di latte, capperi di Pantelleria IGP, acciughe del mar Cantabrico, basilico e olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾	€ 13,50
TERRA E MARE - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, burrata DOP di Andria a crudo, acciughe cantabriche, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾	€ 13,50
CANTABRICA - pomodoro S. Marzano DOP, pomodorini datterini in cottura, a fine cottura stracciatella di burrata, acciughe del mar Cantabrico, olive taggiasche denocciolate***, basilico e olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾	€ 13,50



Impasto con farina
di Kamut Bio + € 1,00

Per Allergici
anche senza glutine



Impasto con farina
senza glutine + € 3,00

Tutte le pizze vengono cotte nel forno a legna e realizzate con farine rimacinate a pietra,
lievito madre e lunga lievitazione di 48 ore. e lunga lievitazione di 48 ore.



Pomodorini gialli del piennolo del Vesuvio

- PIENNOLO GIALLO** - mozzarella fiordilatte, pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁷⁾ € 11,50
- COSTIERA** - pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio, bufala campana DOP, a fine cottura acciughe cantabriche, basilico, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ € 13,00
- CILENTO BURRATA** - pomodorini gialli del Piennolo, mozzarella, a fine cottura burrata DOP di Andria, basilico ⁽¹⁾⁽⁷⁾ € 13,50

Pizze Imbottite e Cornicioni

- BORDO FARCITO ALL'NDUJA** - pizza con bordo ripieno di 'nduja calabrese di Spilinga IGT, pomodoro S. Marzano DOP, bufala campana DOP, olio EVO Bio, basilico ⁽¹⁾⁽⁷⁾ € 15,50
- IMBOTTITA CIME DI RAPA** - pizza a forma di stella con bordi ripieni di cime di rapa e al centro mozzarella fiordilatte; a fine cottura burratina freschissima, basilico, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁷⁾ € 15,50
- CORNICIONE** - pizza con bordo ripieno di mozzarella fiordilatte, pomodoro S. Marzano DOP, a fine cottura bufala campana DOP, olio EVO Bio, basilico ⁽¹⁾⁽⁷⁾ € 15,50



Impasto con farina
di Kamut Bio + € 1,00

Per Allergici
anche senza glutine



Impasto con farina
senza glutine + € 3,00

Tutte le pizze vengono cotte nel forno a legna e realizzate con farine rimacinate a pietra, lievito madre e lunga lievitazione di 48 ore. e lunga lievitazione di 48 ore.

Pizze Gourmet

PICANHA REALE - mozzarella fiordilatte, pomodoro S. Marzano, affettato di picanha di Rubia Gallega stagionata premium, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 15,50
TROPEA - pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, 'nduja calabrese piccante, spianata piccante, olive Taggiasche denocciolate, basilico, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 13,50
PEPENERO - pomodoro S. Marzano DOP, bufala campana DOP, bresaola, tris di verdure grigliate, basilico, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 14,00
ANACAPRI - pizza bianca con mozzarella fiordilatte in cottura, a fine cottura pomodorini datterini, fette di bufala campana DOP, crudo di Parma, noci di Sorrento, basilico, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁵⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾	€ 13,50
SALENTINA - pizza bianca con mozzarella fiordilatte e cime di rapa in cottura, a fine cottura burrata al centro, stracciatella di burrata, basilico, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 13,00
VESUVIANA DOC - pizza bianca con friarielli leggermente piccanti (cime di rapa), salsiccia fresca, mozzarella fiordilatte e scamorza filante, basilico, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 14,00
FASSONA - pizza bianca, mozzarella, pomodorini, tartare di fassona, rucola stracciatella di burrata e olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 15,50
PISTACCHIO - pizza bianca, mozzarella fiordilatte, dopo cottura, prosciutto cotto alta qualità, burrata DOP di Andria, granella di Pistacchio di Bronte ⁽¹⁾⁽⁵⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾	€ 15,50



Impasto con farina di Kamut Bio + € 1,00

Per Allergici anche senza glutine



Impasto con farina senza glutine + € 3,00

Tutte le pizze vengono cotte nel forno a legna e realizzate con farine rimacinate a pietra, lievito madre e lunga lievitazione di 48 ore. e lunga lievitazione di 48 ore.



Focacce

- FOCACCIA VITTORIA** - pomodorini datterini in cottura, olio EVO Bio all'aglio;
a fine cottura capperi di Pantelleria IGP, acciughe cantabriche, basilico ⁽¹⁾⁽⁴⁾ € 11,50
- FOCACCIA PARMA** - prosciutto crudo di Parma, pomodorini datterini,
scaglie di grana, rucola, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁷⁾ € 12,50
- FOCACCIA BRESAOLA** - bresaola, rucola, scaglie di grana, olio EVO Bio ⁽¹⁾⁽⁷⁾ € 12,50
- FOCACCIA BUFALA E CRUDO O COTTO** - bufala campana DOP, pomodorini datterini,
rucola, olio EVO Bio
a scelta: prosciutto crudo di Parma oppure prosciutto cotto naturale di alta qualità ⁽¹⁾⁽⁷⁾ € 13,50

I Calzoni, anche di Kamut

Scegli il calzone che preferisci nell'elenco delle pizze: lo faremo appositamente per te!



Impasto con farina
di Kamut Bio + € 1,00

Per Allergici
anche senza glutine



Impasto con farina
senza glutine + € 3,00

Tutte le pizze vengono cotte nel forno a legna e realizzate con farine rimacinate a pietra,
lievito madre e lunga lievitazione di 48 ore. e lunga lievitazione di 48 ore.



Birre e Bibite

ACQUA MINERALE 50 CL.	€ 2,50
BIBITE IN LATTINA, <i>Coca Cola, Sprite, Aranciata, Thè freddo, Chinotto</i>	€ 4,00
FRANZISKANER WEISSE: <i>Birra Blonde media 50 cl grad. alcolica 5,1%</i>	€ 6,00
BIRRA STELLA ARTOIS: <i>alla Spina Piccola 20 cl</i> <i>alla Spina Media 40 cl</i>	€ 4,00 € 6,00
BIRRA STELLA ARTOIS <i>bottiglia 33 cl</i>	€ 4,00
BECKS: <i>bottiglia 66 cl</i>	€ 5,50
LEFFE ROUGE ROSSA: <i>alla Spina Piccola 25 cl</i> <i>alla Spina Media 33 cl</i>	€ 4,00 € 6,00
BIRRA ANALCOLICA CORONA: <i>bottiglia 33 cl</i>	€ 4,50
PANACHÉ: <i>Media</i>	€ 6,00
GLUTEN FREE DAURA <i>bottiglia da 33cl</i>	€ 4,50



Cocktail

MENÙ APERITIVO LIGHT

(cocktail accompagnato da bruschetta calde di pane appena sfornato)

€ 10,00

MENÙ APERITIVO

(Cocktail servito con 1 tagliere di salumi e formaggi) minimo 2 persone

(per persona) € 14,00

APEROL SPRITZ - Aperol, Prosecco, Selz

€ 8,00

SPRITZ CAMPARI - Campari, Prosecco, Selz

€ 8,00

SPRITZ HUGO - Fior di Sambuco, Prosecco, menta

€ 8,00

NEGRONI - Campari, Martini Rosso, Gin

€ 8,00

SBAGLIATO - Campari, Martini Rosso, Prosecco

€ 8,00

GIN TONIC - Gin, Tonic

€ 8,00

CUBA LIBRE - Rhum scuro, Lime, Coca Cola

€ 8,00

Caffè

CAFFÈ

€ 2,50

CAFFÈ DECAFFEINATO

€ 2,50

CAFFÈ D'ORZO

€ 2,50

CAFFÉ CORRETTO

€ 3,50

CAPPUCCINO

€ 3,00

CAFFÈ SHAKERATO

€ 4,00

CAFFÈ SHAKERATO CON BAYLES

€ 5,00



Menù Pranzo

CONVENZIONATO PER GIORNI LAVORATIVI

Scegli qualsiasi portata dal Menù tra antipasti, pizze, insalatone, piadine o taglieri con coperto gratuito

SCEGLI LA TUA BIBITA:

- ACQUA +€ 1,50 • BIBITA PICCOLA A SCELTA + € 2,50
- BIRRA PICCOLA O CALICE DI VINO DELLA CASA + € 3,00
- BIRRA MEDIA + € 4,50 • BIRRA WEISS O PANACHÉ + € 5,00
- CAFFÈ € 1,00 • CAFFÈ DECA /CAFFÈ D'ORZO € 1,50 • CAFFÈ CORRETTO € 3,00

**I PRIMI PIATTI E LE PORTATE DI CARNE PUOI SCEGLIERLI
TRA LE PROPOSTE FISSE E QUELLE DEL GIORNO**

Primi piatti

LASAGNA CLASSICA FATTA IN CASA <i>con pasta fresca e ragù di manzo ^{(1) (5) (9)}</i>	€ 13,00
RISOTTO ZOLA E NOCI	€ 13,00
RISOTTO ALLA MILANESE <i>con salsiccia fresca di Luganega e funghi Porcini</i>	€ 13,00
RISO AI CEREALI ALLA SICILIANA <i>(orzo, riso e farro) alla siciliana con frutto del capperone, olive taggiasche, acciughe cantabrighe, pomodorini datterini e straccetti di pollo</i>	€ 14,00
RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA MANTOVANA E GORGONZOLA CREMOSO	€ 13,00
RISO AI CEREALI DEL PEPENERO <i>con tartare di salmone (orzo, riso, farro) con bacche di goji, petali di mandorle, cubetti di cetrioli, olio al basilico</i>	€ 14,00
OSSOBUCCO CON RISOTTO ALLA MILANESE <i>con carne di vitello in CBT (450gr) e risotto mantecato allo zafferano</i>	€ 25,00
RISOTTO ALLA MILANESE GOURMET MANTECATO ALLO ZAFFERANO	€ 16,00

Secondi

PETTO DI POLLO ALLA BRACE <i>con erbe aromatiche compreso contorno patate al forno o insalata mista</i> ⁽¹⁾⁽³⁾	€ 14,00
STRACCETTI DI MANZO <i>con a scelta: rucola e funghi porcini / rucola e grana / rucola e pomodirini</i>	€ 14,00
HAMBURGER EASY <i>con 200 gr di carne</i>	€ 14,00
HAMBURGER DOUBLE <i>con 400 gr di carne servito nel piatto oppure nel classico panino caldo di nostra produzione (anche di kamut)</i>	€ 18,50
* CLASSICO: <i>hamburger di Chianina alta qualità contorno con patate al forno, insalata, pomodori, cipolle rosse di Tropea, funghi porcini trifolati, Parmigiano Reggiano</i> ⁽¹⁾⁽⁷⁾	
* BACON: <i>hamburger di Chianina alta qualità contorno con patate al forno, cime di rapa, friarielli leggermente piccanti, fettine di scamorza, pancetta Bacon</i> ⁽¹⁾⁽⁷⁾	
TARTARE DI FASSONA CLASSICA - <i>trito al coltello di Frutto del Capperò di Pantelleria IGP, acciughe del Mar Cantabrico, senape, cipolla rossa di Tropea, olio extravergine Bio. Servita con panfocaccia caldo</i> ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽¹⁰⁾	€ 15,50
TARTARE DI FASSONA AL TARTUFO - <i>olio extravergine al Tartufo Bianco d'Alba, trito al coltello di olive taggiasche denocciolate***, acciughe del Mar Cantabrico, alla fine guarnita con crema di burrata di Andria. Servita con panfocaccia caldo</i> ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾	€ 16,50
TAGLIATA DI PETTO DI POLLO AI FUNGHI: <i>incluso contorno di funghi porcini, rucola, scaglie di grana, pomodorini datterini e crema di aceto balsamico</i> ⁽¹⁾⁽³⁾	€ 16,50
TAGLIATA DI PETTO DI POLLO ALLA GRECA: <i>incluso contorno di pomodorini datterini, feta greca, rucola, olive taggiasche e salsa yogurt greco</i> ⁽¹⁾⁽³⁾	€ 16,50
TAGLIATA DI PETTO DI POLLO TRADIZIONALE: <i>incluso contorno insalata mista, pomodorini datterini, patate al forno e salsa ceasar</i> ⁽¹⁾⁽³⁾	€ 16,50
TAGLIATA DI FILETTO DI SCOTTONA <i>farcita con: rucola e grana o rucola e pomodorini o rucola e porcini o rucola e patate</i>	€ 25,00
FILETTO DI SCOTTONA BAVARESE <i>con patate al forno o insalata mista</i>	€ 25,00
COSTATA DI SCOTTONA BAVARESE <i>con patate al forno o insalata mista</i>	€ 26,00
TARTARE DI SALMONE E AVOCADO: <i>con avocado, petali di mandorle e bacche di Goji</i>	€ 15,50
TARTARE DI SALMONE E BURRATA: <i>con burrata fresca di Andria, semi di chia, pomodorini datterini e spicchi di arancia</i>	€ 16,50
FILETTO DI SALMONE ALLA BRACE: <i>su letto di crema di zucca, contorno insalata mista</i>	€ 17,50



Se sei allergico ad uno di questi seguenti alimenti comunicacelo immediatamente, ti indicheremo quali nostri alimenti devi evitare.

LISTA DEI 14 ALLERGENI

1. Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino);
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni);
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg per chilo o per litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Legenda asterischi: *prodotto surgelato all'origine
** prodotto è abbattuto a norma HACCP
*** olive denocciate: potrebbero contenere tracce di nocciolo, si prega di prestare attenzione

BU NA E SANA!



Utilizzatore
Certificato



Per allergici
anche senza glutine



**SOLO
LIEVITO MADRE
E UNA LENTA
LIEVITAZIONE
DI 48 ORE, GARANZIA
DI ELEVATA
DIGERIBILITÀ**



**PROVA
IL KAMUT ANTICO
CEREALE RICCO
DI ANTIOSSIDANTI
E PROTEINE**



**SOLO FARINE
ARTIGIANALI
E RIMACINATE
A PIETRA**



**INVESTIAMO
SUI NOSTRI
CLIENTI
CON PRODOTTI
DI QUALITÀ CON
MOZZARELLE DOP
E SALUMI
CERTIFICATI**



I valori del benessere quotidiano

Valori medi riferiti ad una Pizza con impasto di kamut e lievito madre non condita (200g)

Valore
energetico
568 kcal/
2378 kj

Fibre
Solubili
4,50 g

Fibre
Insolubili
2,70 g

Polifenoli
(come ac. gallico)
215,5 mg