

Menù

Antipasti

Tacos croccante con pulled pork e salsa BBQ Ingredienti: Tortilla di mais, maiale sfilacciato, salsa BBQ, cavolo, spezie Allergeni: Senape, possibile glutine	€ 14,00
Tacos croccante con guanciale, tartare di manzo e salsa acevichada Ingredienti: Tortilla, guanciale, tartare di manzo, salsa acevichada (maionese, togarashi, lime) Allergeni: uova, senape, possibile glutine	€ 16,00
Tartare di manzo su crumble di taralli, burratina e gel di lamponi Ingredienti: Manzo crudo, crumble salato, taralli, burratina, lamponi Allergeni: Glutine, latte	€ 18,00
Cubotti di bollito con bagnetto verde piemontese Ingredienti: Manzo, acciughe, prezzemolo, aglio, pane, olio, aceto. Allergeni: Pesce, glutine	€ 14,00
Uovo croccante con tuorlo fondente, spuma di pecorino e tartufo nero Ingredienti: Uovo, pecorino, panna, tartufo, pangrattato. Allergeni: Uova, latte, glutine	€ 18,00
Tagliere di salumi e selezione di formaggi accompagnata da miele e marmellate Ingredienti: Salumi misti, formaggi misti. Allergeni: Latte, possibile glutine	€ 30,00
Pastrami con salsa cheddar e gel di peperoni alla vaniglia del Madagascar Ingredienti: Pastrami, cheddar, peperoni, vaniglia. Allergeni: Latte.	€ 18,00
Patanegra con pane tomatillo Ingredienti: Patanegra, pane, pomodoro tomatillo. Allergeni: Glutine.	€ 30,00
Caviale di storione con burro di Normandia e pane tostato alle alghe giapponesi Ingredienti: Caviale, burro, pane alle alghe. Allergeni: Pesce, latte, glutine.	€ 30,00

Primi

Tonnarello crema di patate affumicate,
tartare di carne e lamelle di tartufo scorzone

€ 22,00

Ingredienti: Pasta, patate, latte, carne cruda, tartufo.
Allergeni: Glutine, latte.

Conchiglioni con ragù di chianina,
fondo bruno e cremoso al parmigiano

€ 20,00

Ingredienti: Pasta, carne di chianina, fondo bruno, latte, parmigiano.
Allergeni: Glutine, latte.

Gnocchi con crema di zucca, crumble di amaretti,
polvere di liquirizia e fonduta di taleggio

€ 18,00

Ingredienti: Gnocchi di patate, zucca, amaretti, liquirizia, taleggio.
Allergeni: Glutine, latte, uova, possibile frutta secca.

Primi della tradizione romana

Mezza manica all'amatriciana

€ 14,00

Ingredienti: Pasta, pomodoro, pecorino, guanciale.
Allergeni: Glutine, latte.

Spaghettoni alla carbonara

€ 14,00

Ingredienti: Pasta, uova, pecorino, guanciale.
Allergeni: Glutine, uova, latte.

Tonnarello cacio e pepe

€ 14,00

Ingredienti: Pasta, pecorino, pepe.
Allergeni: Glutine, latte.

Secondi

**Guancia di manzo cotta a bassa temperatura
su purea di sedano rapa al burro nocciola e peperone crusco**

€ 24,00

Ingredienti: Guancia, sedano rapa, burro, peperone crusco.

Allergeni: Sedano, latte.

**Pancia di maialino cotto a bassa temperatura,
cavolo viola marinato all'aceto di lamponi e honey mustard**

€ 22,00

Ingredienti: Maialino, cavolo, aceto, senape, miele.

Allergeni: Senape.

Filetto di manzo con demiglace

€ 28,00

Ingredienti: Filetto, fondo bruno.

Allergeni: Sedano.

**Pluma di maialino iberico
con cremoso di peperone e vaniglia del Madagascar**

€ 30,00

Ingredienti: Maiale, peperone, vaniglia.

Allergeni: Nessuno.

Lombo Sashi con salsa teriyaki

€ 9,00 /hg

Ingredienti: Carne cruda, salsa teriyaki.

Allergeni: Soia, glutine.

T-bone di manzo con salsa barbecue

€ 8,00 /hg

Ingredienti: Manzo, salsa BBQ.

Allergeni: Senape, latte (possibile nella salsa).

Tagliata di manzo 250gr con salsa chimichurri

€ 22,00

Ingredienti: Manzo, prezzemolo, olio, peperoncino, aglio.

Allergeni: Nessuno.

Hamburger di chianina

con cheddar, bacon croccante, salsa fumè e patate fritte

€ 18,00

Ingredienti: Carne di chianina, cheddar, bacon, pane, salsa fumè, patate.

Allergeni: Glutine, latte.

Orecchio di elefante

(piatto vegetariano)

€ 18,00

Ingredienti: melanzane, uovo, pangrattato.

Allergeni: uovo, glutine.

Tortillas patate e cipolle

con salsa di melanzane, cipolla e peperoni

(piatto vegetariano)

€ 16,00

Ingredienti: patata, cipolla, uova, melanzana, cipolla, peperone.

Allergeni: uovo.

La nostra selezione di Carni

Rubia Gallega T-Bone Ingredienti: Manzo Rubia Gallega. Allergeni: Nessuno.	€ 10,00 /hg
Costata Rubia Gallega Ingredienti: Manzo Rubia Gallega. Allergeni: Nessuno.	€ 9,00 /hg
T-bone Simmental Bavarese Ingredienti: Manzo Simmental. Allergeni: Nessuno.	€ 9,00 /hg
T-bone Danese Ingredienti: Manzo danese. Allergeni: Nessuno.	€ 7,00 /hg
Tronchetto di Black Angus Ingredienti: Black Angus. Allergeni: Nessuno.	€ 9,00 /hg
Cowboy Steak Swami (circa 800 gr) Ingredienti: Costata con osso. Allergeni: Nessuno.	€ 48,00

Contorni

Patata cotta nella cenere con burro montato alle erbe di montagna	€ 8,00
Ingredienti: Patata, burro, erbe.	
Allergeni: Latte.	
Patate al forno	€ 6,00
Ingredienti: Patate, olio, sale.	
Allergeni: Nessuno.	
Cicoria ripassata	€ 6,00
Ingredienti: Cicoria, olio, peperoncino, aglio.	
Allergeni: Nessuno.	
Verdure del giorno al Josper	€ 10,00
Ingredienti: Verdure miste.	
Allergeni: Nessuno.	

Dessert

Tiramisù montato al momento	€ 8,00
Ingredienti: Mascarpone, savoiardi, caffè, uova, cacao.	
Allergeni: Uova, latte, glutine.	
Dolce attesa (mousse al cioccolato, cuore rosso lampone, crumble al cioccolato)	€ 9,00
Ingredienti: Cioccolato, panna, lamponi, burro.	
Allergeni: Latte.	
Cannolo scomposto	€ 8,00
Ingredienti: Ricotta, cannolo sbriciolato, arancia.	
Allergeni: Latte, glutine.	
Tortino al pistacchio con cuore caldo e gelato alla vaniglia handmade	€ 10,00
Ingredienti: Pistacchio, latte, burro, vaniglia, uova, farina.	
Allergeni: Frutta secca, latte, uova, glutine.	
Torta del giorno	€ 8,00
Ingredienti: Variabile.	
Allergeni: Verificare di volta in volta.	

Bevande

Acqua naturale	€ 3,00
Acqua frizzante	€ 3,00
Soft drink vetro cl 33	€ 3,50
Birra in bottiglia:	
Artigianale Federico II Ipa cl 75	€ 12,00
Artigianale Federico II Ipa cl 30	€ 8,00
Artigianale Isabella Flea Gluten Free cl 75	€ 12,00
Artigianale isabella Flea Gluten Free cl 30	€ 8,00
Tongerlo Blond (belga) cl 75	€ 14,00
Charles Quint Rossa cl 75	€ 14,00
Birra alla spina:	
Ichnusa Non Filtrata cl 20	€ 3,50
Ichnusa Non Filtrata cl 40	€ 6,00
Affligem Rossa Doppio Malto cl 30	€ 5,00
Calice di vino bianco/rosso	€ 6,00
Rum Speciali:	
Rum Zagapa Gran Riserva Special	€ 22,00
Barcelo Imperial	€ 20,00

Caffetteria

Caffè	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Amari e distillati	€ 6,00/9,00