

CONTORNI

Patate al forno € 6.00
(07)
Baked potatoes

Verdure alla griglia € 6.00
Grilled vegetables

Insalata mista € 6.00
Mixed salad

Insalata verde € 5.00
Green salad

Salsa Chimichurri € 3.00
Chimichurri sauce

Salsa ai pepi € 3.00
(07.10)
Pepper sauce

Salsa ai funghi € 3.00
(07.10)
Mushroom sauce

Salsa ai peperoni € 3.00
Peppers sauce

Salsa Guacamole € 3.50
(01.07)
Guacamole sauce

LE NOSTRE SALSE

I NOSTRI FRITTI

Patatine fritte* € 5.00
(01.03.06.07.09.10)
French fries

Pepite di pollo* € 8.00
(01.03.06.07.09.10)
Chicken nuggets

Anelli di cipolla* € 6.00
(01.03.06.07.09.10)
Onion rings

Jalapenos* € 6.00
(01.03.06.07.09.10)
Jalapenos

Olive ascolana* € 6.00
(01.03.06.07.09.10)
Ascolan olives

Mozzarelline* € 7.00
(01.03.06.07.09.10)
Mozzarella

Mangiali tutti € 16.00
(Misto fritti)
Fried mix

NB: (*)Utilizzo di prodotti surgelati)
(*)Use of frozen products



LE NOSTRE SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

Fiorentina premium 1,2 kg € 75.00
T-bone stake
Min. 30 gg di frollatura

Costata premium 500 gr € 27.00
Ribeye stake
Min. 30 gg di frollatura

Ribeye polonia 100 gr € 9.00
Scelta libera del taglio a partire da 300 gr

Picanha 100 gr € 10.00
Scelta libera del taglio a partire da 300 gr

Pluma iberica 100 gr € 10.00
(Maiale spagnolo alimentato a ghiande)
Acorn fed iberian pig
Scelta libera del taglio a partire da 200 gr

I NOSTRI TAGLIERI

Tagliere di salumi misti* € 19.00
(01.12)

Con giardiniera di verdure e focaccia calda
With vegetable giardiniera and bread

Tagliere di Patanegra € 22.00

Culaccia di Zibello € 19.00
e Burrata* (07)

Tagliere di formaggi* € 18.00
Con selezione di mostarde
(07.08.10
With selection of mustards

I NOSTRI ANTIPASTI

Carpaccio di Angus marinato ai tre pepi € 17.00

Con rucola e crema di caprino (07.12)
With rocket and goat cheese cream

Tartar di manzo del Primo Piano € 18.00

Con tuorlo d'uovo e crostone (01.03.10)
With egg yolk and crouton

Tartar di Picanha € 21.00

Servita con verdure sott'aceto (01.03.10.12)
Served with pickled vegetables

Carpaccio di Trota € 18.00

Marinato agli agrumi (04.01)
Citurs marinated

Caprese di bufala € 15.00

Pomodoro ramato, mozzarella di bufala e basilico fresco (07)
Copper tomato, buffalo mozzarella and dasil

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Risotto Primo Piano € 17.00

Gorgonzola, salsiccia e noci (01.07.08)
Gorgonzola, sausage and nuts

Risotto ai frutti di mare € 20.00

Calamari, cozze, vongole, gamberi, seppie e polpo (01.02.04.07.14)
Squid, mussels, clams, shrimp, cuttlefish and octopus

Spaghetti allo scoglio € 19.00

Calamari, cozze, vongole, gamberi, seppie e polpo (01.02.04.07.14)
Squid, mussels, clams, shrimp, cuttlefish and octopus

Fettuccine con ragù d'anatra € 18.00

Battuto a coltello (01.03.07.09)
Beaten with a knife duck ragù

Maccheroncino all'uovo tartufato € 19.00

Con fonduta di parmigiano 36 mesi, salsiccia e tartufo nero (01.03.07)
With 36 month parmesan fondue, sausage and black truffle

Tortelli di pasta fresca ripieni al Bagoss € 18.00

Con guancialetto croccante (01.03.07)
Withcrispy bacon

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Tagliata d'Angus € 22.00 **Pluma Iberica** € 24.00

Rucola e grana (07)
Rocket and parmesan

Con salsa ai peperoni bruciati
With burnt pepper sauce

Filetto di manzo alla griglia € 26.00 **Trancio di Branzino** € 19.00

280 gr
Con salsa ai tre pepi (07.10) + € 3.00
Con salsa ai funghi (07.10) + € 3.00
With three pepper or mushroom sauce

Servito con lettino d'insalata
di stagione (04)
Served with salad in season