

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



LE NOSTRE SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

Fiorentina premium 1,2 kg T-bone stake Min. 30 gg di frollatura	€ 85.00
Costata premium 500 gr Ribeye stake Min. 30 gg di frollatura	€ 30.00
Ribeye 100 gr Scelta libera del taglio a partire da 300 gr	€ 12.00
Picanha 100 gr Scelta libera del taglio a partire da 300 gr	€ 13.00
Pluma iberica 100 gr (Maiale spagnolo alimentato a ghiande) Acorn fed iberian pig Scelta libera del taglio a partire da 200 gr	€ 14.00

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

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 € 26.00

Culaccia di Zibello € 21.00

e Burrata* (07)

Tagliere di formaggi* € 18.00

Con selezione di mostarde
(07.08.10)

With selection of mustards

I NOSTRI ANTIPASTI

Insalata di mare

Gamberi, calamari, polipo, seppia (02.04.12)
Shrimp, squid, octopus, cuttlefish

€ 19.00

Caprese di bufala

Pomodoro ramato, mozzarella di bufala, basilico fresco (07)
Copper tomato, buffalo mozzarella, fresh basil

€ 16.00

Carpaccio di manzo

Rucola, grana (07.12)
Arugula, parmesan

€ 17.00

Tartar di manzo del Primo Piatto

Con tuorlo di uovo e crostino (01.03.10)
With egg yolk and crouton

€ 18.00

Tartar di manzo tropical

Beef, lime, walnuts (08)
Beef, lime, walnuts

€ 20.00

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Risotto Primo Piano

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

€ 17.00

Spaghetti allo scoglio

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

€ 19.00

Lasagna della nonna

Ragù di manzo, besciamella, pasta fresca (01.03.07.08)
Beef ragù, béchamel sauce, fresh pasta

€ 15.00

Tortello ripieno di burrata

Pomodorini confit, basilico fresco (01.03.07)
Confit cherry tomatoes, fresh basil

€ 17.00

Gnocchetti alla sorrentina

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco (01.03.07)
Tomato, buffalo mozzarella, fresh basil

€ 16.00

Bigolo alla carbonara

Uova, pecorino, guanciale, pepe nero (01.03)
Eggs, pecorino cheese, bacon, black pepper

€ 15.00

Paella terra (min.2 persone)

Pollo, manzo e verdure (01)
Chicken, beef and vegetables

€ 30.00

Paella mare (min.2 persone)

Calamari, cozze, vongole, gamberi, seppie, polpo (01.02.04.07.14)
Calamari, mussels, clams, prawns, cuttlefish, octopus

€ 34.00

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Tagliata d'Angus

Rucola e grana (07)
Rocket and parmesan

€ 22.00

Filetto di manzo alla griglia € 26.00

280 gr

Con salsa ai tre pepi (07.10)

Con salsa ai funghi (07.10)

With three pepper or mushroom sauce

+ € 3.00

+ € 3.00

Pluma Iberica

Con salsa ai peperoni bruciati
With burnt pepper sauce

€ 26.00

Trancio di Branzino € 19.00

Servito con lettino d'insalata
di stagione (04)

Served with salad in season