



In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il personale di sala prima dell'ordinazione. Saremo lieti di fornire tutte le informazioni necessarie sugli ingredienti utilizzati.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

1. Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati; 3. Uova e prodotti derivati; 4. Pesce e prodotti derivati; 5. Arachidi e prodotti derivati; 6. Soia e prodotti derivati; 7. Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio) 8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati; 9. Sedano e prodotti derivati; 10. Senape e prodotti derivati; 11. Semi di sesamo e prodotti derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; 13. Lupino e prodotti a base di lupino, 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi;

* alimento surgelato/congelato

CARTA



ANTIPASTI

Il nostro Tagliere con: Salumi, Olive, Gnocco fritto, Crema di Gorgonzola ⁽¹⁻³⁻⁸⁾	15 €
Empanadas* al Tonno con Cipolla, Peperone e Olive ⁽¹⁻³⁻⁴⁾	4,50 €
Empanadas* di Carne ⁽¹⁻³⁾	4,50 €
Empanadas* con Gorgonzola e Cipolla di Tropea Caramellata ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	4,50 €
Fiori di Zucca* Ripieni con Mozzarella e Acciughe ⁽¹⁻³⁻⁴⁾	14 €
Bruschettone con Pomodorini Confit, Champignon e Pancetta ⁽¹⁻⁷⁾	13 €
Provoletta con Rucola e Pomodorini Secchi ⁽⁷⁾	9 €
Tartare di Fassona Piemontese Affumicata alla Canapa ⁽³⁻¹⁰⁾	18 €
Tagliere di Speck di Cinghiale con Cuore di Carciofo Sottolio e Pane Guttiau ⁽¹⁻³⁾	17 €

PRIMI PIATTI

Panciotti* con Melanzane e Scamorza Affumicata su Vellutata di Datterino Giallo e Scaglie di Ricotta Salata ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾	16 €
Spaghettoni della Nonna con Polpette ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	14 €
Risotto Affumicato con Tartare di Gambero Rosso* e Sfere di Tartufo ⁽⁷⁻²⁾	[Min. 2 persone] 19 €
Pasta al Pomodoro ⁽¹⁾	9 €
Tagliatelle con Pomodorini, Asparagi e Gamberi ⁽¹⁻³⁻⁷⁻²⁾	18 €

SECONDI

Orecchia d’Elefante con Patatine* ⁽¹⁻³⁾	28 €
Petto d’Anatra* (CBT) all’arancia con Scalogno Brasato ⁽⁷⁾	23 €
Polipo* alla Plancha su Crema di Patate e Porri ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁾	26 €
Fritto di Calamaretti * e Gamberi* con Patate* ⁽¹⁻²⁻¹⁴⁾	18 €

DALLA GRIGLIA

I PIATTI DELLA GRIGLIA VENGONO ACCOMPAGNATI DA FAGIOLI STUFATI

 Costine di Maiale speziate (CBT) ⁽¹¹⁾	18 €	 Filetto	etto 9 €
 Animelle*	18 €	 Picanha	etto 8 €
 Entraña Black Angus America	etto 13 €	 Tomahawk Black Angus	etto 10 €
 Entrecôte Angus	28 €	 Costata Dry Aged	etto 7 €
 Controfiletto Angus	26 €	 Fiorentina Dry Aged	etto 8 €
 Asado Black Angus	29 €	 Grigliata Suprema 1,1 kg	80 €
 Carre d’Agnello (CBT) 8 coste	35 €	Asado, Controfiletto, Filetto, Picanha	

Costate e Fiorentine SPECIAL
Prezzi esposti in vetrina

MENÙ BIMBI

Pasta al Pomodoro ⁽¹⁾	15 €
Cotoletta con Patatine ⁽¹⁻³⁾	
Bibita in lattina	

DOLCI

Dolce della Casa	6 €
Sorbetto al bicchiere	4 €

BEVANDE

Acqua 0.65 litro	3 €
Bibite	4 €

CONTORNI

Misto di Verdure Spadellate ⁽⁷⁾	5 €
Insalata di Cavolo” ⁽³⁻¹⁰⁾	5 €
Patate fritte* ⁽¹⁾	5 €
Insalata Mista	5 €

CAFFETTERIA

Caffè	1,50 €
Amari	4 €
Grappe	5 €
Rum, Whisky e Cognac	6 €
Rum, Whisky e Cognac special	8 €

Coperto incluso