



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvati 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 illinoiesis* (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

INVERNO



ANTIPASTI

Il nostro Tagliere con: Salumi, Lampascioni, Gnocco fritto, Lardo Pestato e Pane Guttiau ⁽¹⁻³⁻⁸⁾	15 €
Gambas* al Ajillo con Crostone di pane (Gambero all'aglio) ⁽¹⁻²⁾	16 €
Tomino impanato* con Pomodorini Confit ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	12 €
Bombette di Friggirelli Ripieni* (pasta di salame e caciocavallo) ⁽⁷⁾	14 €
Empanadas* di Carne ⁽¹⁻³⁾	4 €
Empanadas* con Gorgonzola e Cipolla di Tropea Caramellata ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	4 €
Provoletta con Rucola e Pomodorini Secchi ⁽⁷⁾	9 €
Tartare di Fassona Piemontese Affumicata alla Canapa ⁽³⁻¹⁰⁾	16 €

PRIMI PIATTI

Pasta al Pomodoro ⁽¹⁾	9 €
Fusilli Calabresi al Sugo* (Costine di Maiale, Asado, Pancetta e Pecorino) ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾	16 €
Risotto Gorgonzola, Pere e Noci (min. 2 persone) ⁽⁷⁻⁹⁻⁸⁾	13 €
Spaghetto Nero con Pomodorini, Capasanta*, Gambero* e Crumble di Bottarga ⁽¹⁻²⁻⁴⁻³⁾	18 €
Raviolo Cacio e Pepe* con Guanciale Croccante ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	15 €

SECONDI

Tagliata di Angus Argentino con Crema di Zola e Funghi Porcini* ⁽⁷⁾	25 €
Cinghiale* con Polenta ⁽⁷⁻⁹⁾	22 €
Orecchia d'Elefante* con Patatine ⁽¹⁻³⁾	26 €
Fritto di Calamaretti* e Gamberi* con Patate* ⁽¹⁻²⁻¹⁴⁾	18 €
Baccalà* alla Vicentina con Polenta ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾	24 €

DALLA GRIGLIA

 Costine di Maiale speziate (CBT) 17 €	 Filetto etto 9 €
 Animelle* 18 €	 Picanha etto 7 €
 Entraña Black Angus America etto 9 €	 Tomahawk Black Angus etto 8 €
 Entrecote Angus 25 €	 Costata Dry Aged etto 7 €
 Controfiletto Angus 24 €	 Costata Dry Aged etto 6 €
 Asado Black Angus 26 €	 Fiorentina Dry Aged etto 8 €
 Carre d'Agnello (CBT) 8 coste 32 €	 Fiorentina Dry Aged etto 7 €
 Hamburger Angus ⁽¹⁰⁾ 15 €	 Grigliata Suprema 1,1kg 68 €
 Salamella (2 per porzione) 12 €	 Asado, Controfiletto, Filetto, Picanha
 Rognone* di Vitello alla Provenzale 15 €	 Morcilla (sanguinaccio argentino) 11 €

MENÙ BIMBI

Pasta al Pomodoro	
Cotoletta con Patatine	
Bibita in lattina	15 €

DOLCI

Dolce della Casa	6 €
Sorbetto	4 €

BEVANDE

Acqua 1 litro	3 €
Acqua 1/2 litro	2 €
Bibite	4 €

CONTORNI

Zucca al forno con Zola ⁽⁷⁾	7 €
Insalata	5 €
Patate fritte* ⁽¹⁾	5 €
Patate al forno con salsa aioli	6 €

CAFFETTERIA

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

Coperto incluso