



Il tagliere (per 1 persona)

13.00

. Salame di Cabella, mortadella igp, coppa stagionata, pecorino romano, crema di fichi, olive all'ascolana servito con la nostra focaccia

I carpacci

14.00

. di carne Salada del Trentino servito su insalatina biologica, pomodori rossi secchi in olio e capperi, scaglie di parmigiano e i peperoncini dolci peruviani

. di Black Angus servito su insalatina biologica, riduzione al lime, bufala campana, olive taggiasche e cipolla croccante

Le tartare

14.00

. alla ligure con pinoli e basilico triati, olio evo, servita con Bufala Campana e gocce di pesto dop

. alla toscana, con uovo impanato e fritto, crema di tartufo, porcini e cipolla caramellata

Recco e dintorni

13.00

Focaccine al formaggio in sfoglia servite con culaccia di Langhirano e crema di fichi

Le polpettine di acciughe

13.00

servite con salsa thai e insalatina biologica

Gli straccetti di pollo alla paprika

14.00

Straccetti di pollo impanati con polenta e paprika, serviti con chips, insalatina e salsa sweet chilli



La tagliata di Fassona piemontese

- . al profumo di rosmarino* *19.00*
- . fume' alla crema di birra* *21.00*
- . con riduzione di aceto balsamico igp e cipolla caramellata* *21.00*

La tagliata e' servita con verdure grigliate e patate al forno

I ravioli della Marina di Francavilla Bisio

Al tocco, nel vino o a culo nudo *13.00*

Le acciughe ripiene

14.00

Farcite con formaggio grana, pan grattato e salvia, servite con crema di rucola e parmigiano

Le acciughe fritte

13.00

Acciughe impanate con farina di polenta, servite con insalatina bio, lime e salsa tartara

La cotoletta di pollo scomposta

13.00

Petto di pollo impanato servito con chips e maionese speziata

Chicken wings

13.00

Alette di pollo speziate servite con insalatina, chips e salsa bbq

Il pesce fritto

14.00

Calamari e ciuffetti serviti con salsa tartara e spicchio di lime



I nostri hamburger al piatto

una selezione dei nostri migliori burger, serviti su pane ai semi da noi prodotto, patatine fritte con salsine...anche in versione take away

L'australiano

14.00

Carne di Bisonte australiano, asiago, speck croccante, pomodori rossi secchi, bbq affumicata

L'americano

14.00

Carne di black Angus americano, cheddar, bacon piastrato, peperoncini dolci peruviani, salsa messicana

Il Giapponese

15.00

carne di Wagyu giapponese con asiago dop, pomodoro gratinato, cipolla caramellata al balsamico, speck piastrato e crema di pomodori verdi

Il Toscano

16.00

Carne di Chianina igp con asiago, speck piastrato, uovo al tegamino, scaglie di grana e crema al tartufo bianco

Il piemontese

15.00

Carne di Fassona piemontese, con asiago dop, mezzoro soleggiato, speck piastrato, zucchine grill, cipolla croccante e crema di olive taggiasche

Il Km zero 14.00

Carne di bovino adulto della macelleria di Predosa, melanzana panata, mezzoro, asiago, cipolla caramellata, speck piastrato, insalatina e crema di parmigiano e rucola

Il marchigiano 14.00

Carne di suino nero delle Marche con scamorza affumicata, prosciutto cotto, porcini in asettico, speck piastrato, chips e crema di pere e zenzero

Il baby burger 11.00

Carne di Chianina 100gr con ceddar, speck croccante, insalatina biologica, pomodoro fresco, salsa burger

Il vegano 13.00

burger di soia e patata viola, con cipolla caramellata, zucchine grigliate, pomodori rossi secchi, insalatina e patè di carciofi

Special edition

Bronte 15.00

Carne di fassona piemontese, con bufala campana, crema di pistacchio di Bronte e mortadella in uscita, insalatina bio e chips

Fai come vuoi 21.00

440 gr di manzo Hereford Irlandese, doppio asiago, friarielli, cipolla croccante, pancetta di Patanegra in uscita e pate' di olive taggiasche,

Strano ma buono 15.00

Carne di black angus, con fonduta alla valdostana, mezzoro soleggiato, speck piastrato, insalatina bio, porcini in asettico

L'Irlandese 16.00

Carne di bovino Hereford, con brie cotto al forno, melanzane impanate, pomodori rossi secchi, insalatina bio e salsa burger

L'atipico 17.00

300 gr di bovino adulto piemontese con gorgonzola dop, granella di noci, bacon fritto, insalatina, chips e crema di radicchio rosso



La pizza alla Pala

Pizza dalla forma rettangolare, lievitazione 72 ore con utilizzo di lievito madre e farina origine. Alta idratazione

Campana	9.00
sugo di pomodoro, bufala campana e gocce di pesto	
Saporita	10.00
sugo di pomodoro, bricé, spianata e cipolla croccante	
Tirolese	10.00
sugo di pomodoro, gorgonzola dop e speck del sud Tirolo	
Capperina	10.00
Sugo di pomodoro, capperi, olive taggiasche e acciughe	
Piccantina	9.00
Sugo di pomodoro, mozzarella fiordilatte, spianata calabra e olive taggiasche	
Prosciuttina	9.00
Sugo di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e olive taggiasche	
Albese	14.00
Certosa, funghi porcini in olio, uovo a occhio di bue e crema di tartufo bianco	
Cipollotta	10.00
Bufala campana, certosa, cipolla caramellata al balsamico e peperoncini gialli dolci peruviani	
Pistacchiosa	10.00
Certosa, mozzarella fiordilatte, mortadella igp e crema di pistacchio	



La birra

Alla spina (formato 0,30)

<i>Filo di Arianna</i> gradí 4.8	4,00
Birra chiara fruttata dal tono leggermente acidulo	
<i>Filo Malpelo</i> gradí 6.8	4,50
Birra ambrata dal gusto rotondo, con toni maltati	
<i>Ipa Malastrana</i> gradí 6.0	4.50
Birra dall' aroma luppolato con punte di agrumi	
<i>Hell Kuhbacher</i> gradí 3.5	4.00
Birra chiara bavarese dal colore paglierino, leggera e dal gusto maltato.	

Le artigianali in bottiglia (formato 0.75)

<i>Filo doppio</i> gradí 6.5	13.00
Birra importante e piacevole dal sapore pieno.	
<i>Filo di fumo</i> gradí 5.5	13.00
Birra ambrata dai toni torbata	
<i>Filo forte</i>	14.00
Birra di grado superiore con malto bilanciato gradí 8.0	

Dalla Germania (formato 0.50)

<i>Kapuziner Weissbier</i> gradí 5,4	8.00
Colore dorato, aroma ricco e amabile con note fruttate e agrumate	
<i>Hacker pschorr animator</i> gradí 8,1	8.00
Colore rosso rubino, non filtrata, malto e caramello pieno	
<i>Krombacher Pils</i> zero gradí	4.00
Colore dorato scuro, sentori di cereali e luppolo, molto bevibile	



La Birra veneta 32 vía dei birrai (formato 0.75)

<i>Ambita</i> gradí 4.8	14,00
<i>Birra chiara fruttata dal tono leggermente acidulo</i>	
<i>Curmi</i> gradí 5.8	14.00
<i>Birra bianca rinfrescante, dal gusto acidulo, con toni maltati</i>	
<i>Audace</i> gradí 8.4	14.00
<i>Birra chiara forte dall' aroma luppolato con punte di agrumi floreali</i>	
<i>Oppale</i> gradí 5.5	14.00
<i>Birra chiara, dal colore paglierino, leggera e complessa</i>	
<i>Tre + due</i> gradí 3.2	13.00
<i>Birra leggera, dissetante e speziata dal profumo rinfrescante</i>	
<i>Nebra</i> gradí 8.0	15.00
<i>Birra ambrata dai toni morbidi e dolci, con fiori di sambuco</i>	
<i>Admiral</i> gradí 6.3	15.00
<i>Birra color rubino dai toni caramellati e tostati</i>	
<i>Atra</i> gradí 7.3	16.00
<i>Colore scuro, tonaca di frate con note di caffè' e caramello</i>	



La carta dei vini

I rossi

<i>Bolgheri rosso, tenuta Orío</i>	<i>21.00</i>
<i>Chianti Perano tenuta Frescobaldí</i>	<i>22.00</i>
<i>Cygnus: nero d'avola, cabernet sauvignon</i>	<i>22.00</i>
<i>Lamuri nero d'avola in purezza</i>	<i>21.00</i>
<i>Il Tascante nerello mascalese.</i>	<i>32.00</i>
<i>Perricone Guarnaccio Sicilia doc</i>	<i>28.00</i>
<i>Barbera tenuta Villa Sparina</i>	<i>20.00</i>
<i>Dogliani superiore Sorí tenuta San martino</i>	<i>22,00</i>
<i>Nebbiolo delle langhe tenuta Bricco Maiolica</i>	<i>21,00</i>
<i>Barbera tenuta Livia Fontana</i>	<i>21.00</i>
<i>Il Ruchè di Piorgiorgio Gatto</i>	<i>23.00</i>
<i>Bellavita monferrato doc S. Pietro</i>	<i>35.00</i>
<i>Negroamaro del Salento 125</i>	<i>21.00</i>
<i>La barbera Nilo soc. agricola Bine'</i>	<i>22.00</i>
<i>Nova barbera soc. agricola Bine'</i>	<i>22.00</i>
<i>Aurora barbera superiore tenuta Alvio Pestarino</i>	<i>24.00</i>
<i>Amarone della Valpolicella tenuta Brigaldara</i>	<i>42.00</i>
<i>Amarone della valpolicella Satin Montresor</i>	<i>32.00</i>
<i>1919 monferrato tenuta Alvio Pestarino</i>	<i>20.00</i>
<i>Berc Monferrato tenuta Alvio Pestarino</i>	<i>22.00</i>
<i>Dolcetto di Diano d'Alba Bricco Maiolica</i>	<i>21.00</i>
<i>Nipozzano vecchie uve tenuta Frescobaldí</i>	<i>26.00</i>
<i>Il Castiglioni tenuta Frescobaldí</i>	<i>23.00</i>
<i>Il Morellino di Scansano tenuta Frescobaldí</i>	<i>23.00</i>
<i>Il nebbiolo delle langhe Livia Fontana</i>	<i>24.00</i>



I rossi

<i>Ciliégíolo Maremma az Sassotondo</i>	<i>24.00</i>
<i>Cerasuolo di Vittoria Mascaría az Murgo'</i>	<i>24.00</i>
<i>Peppoli 2019 chianti classico</i>	<i>24.00</i>
<i>Marchesi Antinori ris 2018 chianti classico</i>	<i>26.00</i>
<i>Rosso di Montalcino 2019 Pian delle Vigne</i>	<i>23.00</i>
<i>Santa Cristina 2019 Toscana igt</i>	<i>21.00</i>
<i>Occhetti Nebbiolo 2018 Langhe doc</i>	<i>23.00</i>
<i>La Monaca syrach in purezza Conti Tasca</i>	<i>32.00</i>
<i>Etna Rosso az Murgo'</i>	<i>24.00</i>
<i>Il Bruciato Bolgheri superiore</i>	<i>23.00</i>
<i>Primo ottobre barbera superiore soc agricola Bine'</i>	<i>25.00</i>

I bianchi fermi

<i>Gavi docg tenuta villa Sparina</i>	<i>19.00</i>
<i>Gavi docg tenuta villa Sparina bott da 37.5</i>	<i>11.00</i>
<i>Gavi 11 soc agricola Bine'</i>	<i>22.00</i>
<i>Ribolla gialla tenuta Collio</i>	<i>21.00</i>
<i>Roero Arneis tenuta Livia Fontana</i>	<i>22.00</i>
<i>Biancolella di Ischia docg tenuta</i>	<i>22.00</i>
<i>Traminer Rottensteiner</i>	<i>22.00</i>
<i>Hibiscus Isola di Ustica</i>	<i>25.00</i>
<i>Thimos tenuta alvio pestarino</i>	<i>23.00</i>



I bianchi e i rose' ...mossi

Sior Piero valdobbiadene superiore docg extra dry	22.00
Sior Carlo prosecco doc millesimato brut	23.00
Sior Lele prosecco rose' millesimato brut	22.00
Sior Berto prosecco brut doc	22.00
Sior Gino prosecco doc millesimato dry	24.00
Sior Sandro prosecco doc extra dry	23.00
San Pietro Brut v.s.q.	25.00
Franciacorta la valle Primum	26.00
Foss Marai valdobbiadene superiore	24.00

Birre e bibite in bottiglietta

Ichnusa non filtrata	4.00
Weiss x, corona, bud, messina	4.00
Miller draft american beer	4.00
Coca cola, coca cola zero	3.00
Sprite, fanta, lemon, chinotto	3.00
Tea freddo al limone, alla pesca	3.00
Acqua Lurisia formato 0.75	3.00
Servizio e coperto	2,50



caffè e digestivi

<i>caffè</i>	2,00
<i>caffè' dec</i>	2.00
<i>Izia liquore di liquirizia</i>	4.00
<i>Limoncello di Sorrento igp</i>	3,00
<i>Mirto biologico di Sardegna</i>	4.00

Le grappe museo Jacopo Poli

<i>Poli moscato</i>	4.00
<i>Sarpa di poli</i>	5.00
<i>Poli barrique</i>	7.00
<i>Riserve bottiglie vetro soffiato</i>	6.00

Gli amari nuovi, vecchi e di tendenza 4.00

Amaro del capo, Montenegro, Fernet bianca, Braulio, Mandragola, Kina, San simone, Miscela al 30, amaro Blu, 7 e mezzo Jefferson, Roger, Dopolavoro, Intervallo, Diamante, Frack,

*Gentile cliente,
si prega sempre in materia di intolleranze o allergie a determinati prodotti di
comunicarlo al personale prima di effettuare l'ordinazione.*



I nostri cocktails

€18.00

- Americano (carpano antica formula, bitter campari, soda water)*
Negroni (bitter campari, martini rosso, gin londinese)
Negroni sbagliato (martini rosso, bitter campari, prosecco)
Negrosky (martini rosso, bitter campari, vodka)
Martini cocktail (gin londinese, martini dry)
Vodkatini (vodka russa, martini dry)
Spritz (select, prosecco, soda water)
London mule (lime spremuto, gin, ginger beer)
Moscow mule (vodka Titos, lime spremuto, ginger beer)
Mojito (rum bianco, lime, zucchero, menta, soda water)
Caipirinha (lime, zucchero di canna, cachaca)
Caipiroska (lime, zucchero di canna, vodka)
Margarida (tequila, lime, triple sec)
Gin tonic o lemon (gin a scelta, scorza di limone, acqua tonica)
Vodka tonic o lemon (vodka a scelta, scorza di limone, acqua tonica)
Rum julep (rum, foglie di menta, ginger ale)
Bourbon julep (bourbon, foglie di menta, ginger ale)
Gin julep (gin, foglie di menta, bitter lime)
White spider (vodka, crema di menta bianca)
Stinger (brandy, crema di menta bianca)
Old fashioned (wiskey, soda, angostura, zucchero)

...per tutti gli altri ...chiedete e cercheremo di accontentarvi... I prezzi dei cocktails variano in base alle marche di distillati richiesti.

