

**Gentile ospite,**

*nel ringraziarLa di essere qui, le presentiamo di seguito il nostro menu' con l'augurio di trascorrere una piacevole serata.*

***Il tagliere (per 1 persona) euro 12***

*. Salame di Cabella, prosciutto crudo Serrano, mortadella igp, pecorino romano, servito con la giardiniera di Morgan e la crema di fichi*

***Il carpaccio euro 14***

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

***Le tartare euro 15***

*. agli agrumi, servita con riduzione di balsamico al lime, scorza di arancia, bufala campana dop e peperoncini dolci*

*. alla toscanaccia, con uovo al tegamino, crema di tartufo, crema di porcini e scaglie di parmigiano*

***Il vitello tonnato della tradizione euro 14***

*. Girello di vitello cotto a bassa temperatura, servito su insalatina bio e salsa tonnata*

***Recco va in Spagna euro 15 .***

*Focaccine al formaggio, servite con crema di fichi, giardiniera di Morgan e prosciutto crudo Serrano*

***La battuta a coltello di Scottona az. Massatorrazza euro 15***

*. servita con bufala campana, riduzione al lime, datterini gialli, fiori*

***Straccetti di pollo alla paprika euro 14***

*. filetti di pollo impanati con paprica, serviti con chips e salsa agropiccante*

***I Ravioli della marina di Francavilla Bisio (AL)*** **euro 14**

*. Al tocco ligure (pinoli, porcini secchi, salsa, vino rosso)*

*. A culo nudo*

*. Nel vino*

*. Burro e salvia*

***I risotti (riso carnaroli proveniente dalla riseria Fortina***

***di Cavagliano pv di Novara)*** **euro 15**

*Risotto allo zafferano con fonduta alla Valdostana e parmigiano*

*Risotto cacio e pepe*

*(Minimo x 2 persone tempi di attesa 25 minuti)*

***La tagliata di Fassona piemontese (200 gr)*** **euro 21**

*. al profumo di rosmarino*

*. con riduzione di aceto balsamico igp e cipolla caramellata*

*. alla crema di birra di Pasturana*

***Il filetto di Scottona az. Massatorrazza*** **euro 24**

*. alla griglia, servito con patate al forno casarecce, senape antienne e porro croccante*

*La carne e' servita accompagnata da verdure grigliate e patate casarecce al forno.*

***Di spiedo in spiedo*** **euro 15**

*. 2 spiedi di carne mista e verdure, serviti con crema di vino bianco, chips e salsa bbq*

***Ribs and co*** **euro 16**

*. baffa intera di costine di maiale, cotte al forno con spezie e aromi, laccate in uscita con bbq, servite con chips e senape al miele*



*Il pesce quando c'è.....*

***Le acciughe ripiene (8 pz)***

***euro***

***15***

***Acciughe di Monterosso ripiene con grana 18 mesi, uovo e pangrattato, servite con insalatina biologica e crema di rucola e grana***

***Le acciughe fritte (10 pz)***

***euro***

***13***

***Acciughe di Monterosso impanate con pan grattato, uova, farina e polenta, servite su insalatina biologica e salsa tartara***

***Le polpettine di acciughe (12 pz)***

***euro***

***12***

***Polpettine di acciughe su insalatina bio e maionese al pepe***

***Il tris di acciughe (12pz)***

***euro 14***

***Le polpettine, le ripiene e le impanate, servite con salsa di rucola e grana***

***Il polpo croccante***

***euro 17***

***Tentacolo del Pacifico sbollentato e piastrato, servito su crema di patate al lime, olive taggiasche e pinoli (non sempre disponibile)***

***Il fish and chips***

***euro 17***

***Cesto di ciuffetti, calamari , mazzancolla sgusciata e crunch petals  
servito con salsa sweet chilli***



### ***I nostri hamburger al piatto***

***Una selezione dei nostri migliori burger, serviti su pane brioscato,  
patatine fritte con salsine...anche in versione take away***

#### ***l'americano***

***euro 14***

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

#### ***Il Giapponese***

***euro 16***

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

#### ***Il Toscano***

***euro 16***

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

#### ***Il Piemontese***

***euro 16***

***Carne di Fassona piemontese, con asiago dop, mezz'oro soleggiato,  
speck piastrato, julienne di verdure grill, cipolla croccante e crema di  
olive taggiasche***

#### ***Il vegano***

***euro 14***

**Burger di soia e patata viola, con cipolla caramellata, julienne di verdure grigliate, pomodori rossi secchi, insalatina e crema di pomodori verdi**

*Gli abbinamenti studiati dallo staff di cucina non possono essere modificati, solo ad eccezione di intolleranze o allergie. Grazie*

### **Special edition**

**Bronte** **euro 17**

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

**Strano ma buono** **euro 16**

**Carne di black Angus, con fonduta alla Valdostana, mezz'oro soleggiato, speck piastrato, insalatina bio, crema di porcini**

**Il Ruspante** **euro 14**

**Cotoletta di pollo, pomodoro fresco, julienne di verdure, insalatina bio, cipolla croccante e maionese speziata**

**il Pulled pazzo** **euro 15**

**Straccetti di maiale cotti al forno con bbq e spezie, servito con ceddar fuso, pomodoro gratinato al forno, bacon e cipolla croccante**

**La fassona soda** **euro 16**

**Carne di fassona, asiago dop, uovo sodo, speck piastrato, pomodori rossi secchi, chips, insalatina e maionese al bacon**

**Il Patanegra Piccantello** **euro 17**

**Carne di Patanegra, asiago dop, spianata calabra, cipolla croccante, bacon piastrato, salsa thay agropiccante**

### **Per i piu' piccoli**

**Il baby burger** **euro 12**

**Carne di Chianina 100gr con ceddar, pomodoro fresco, insalatina biologica, salsa burger, chips e salsine**

## **La cotoletta di pollo**

**euro 14**

**Petto di pollo impanato, servito con insalatina biologica, chips e salsa thai**

*Gli abbinamenti studiati dallo staff di cucina non possono essere modificati, solo ad eccezione di intolleranze o allergie. Grazie*



## **la birra**

### **Alla spina (formato 0,30)**

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

### **Le artigianali in bottiglia (formato 0.75)**

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

### **Dalla Germania (formato 0.50)**

<b>Kapuziner Weissbier</b> gradi 5,4	<b>8.00</b>
--------------------------------------	-------------

*Colore dorato, aroma ricco e amabile con note fruttate e agrumate*  
**Andechs kloster doppelbock** gradi 7.1 8.00  
*Colore rosso rubino, dal sapore intenso di malto tostato e caramello*  
**Krombacher Pils** zero gradi 4.00  
*Colore dorato scuro, sentori di cereali e luppolo , molto bevibile*



## **La Birra veneta 32 via dei birrai (formato 0.75)**

**Ambita** gradi 4.8 15,00  
*Birra chiara fruttata dal tono leggermente acidulo*

**Curmi** gradi 5.8 15.00  
*Birra bianca rinfrescante, dal gusto acidulo, con toni maltati*

**Audace** gradi 8.4 15.00  
*Birra chiara forte dall' aroma luppolato con punte di agrumi floreali*

**Oppale** gradi 5.5 15.00  
*Birra chiara, dal colore paglierino, leggera e complessa*

**Tre piu' due** gradi 3.2 14.00  
*Birra leggera, dissetante e speziata dal profumo rinfrescante*

**Nebra** gradi 8.0 16.00  
*Birra ambrata dai toni morbidi e dolci, con fiori di sambuco*

**Admiral** gradi 6.3

16.00

**Birra color rubino dai toni caramellati e tostati**



**La carta dei vini**  
**I rossi**

**Toscana**

<i>Il Bruciato Bolgheri superiore</i>	23.00
<i>Bolgheri tenuta Il Castellaccio</i>	22.00
<i>Nipozzano vecchie uve tenuta Frescobaldi</i>	26.00
<i>Il Castiglioni tenuta Frescobaldi</i>	23.00
<i>Peppoli Chianti classico tenuta Antinori</i>	24.00
<i>Marchesi Antinori riserva chianti classico</i>	26.00
<i>Santa Cristina Toscana igt</i>	21.00
<i>Ciliegiole Maremma az Sassotondo</i>	24.00
<i>Ombra blu tenuta Sassotondo</i>	24.00
<i>Il Valente blend toscano tenuta Il Castellaccio</i>	22.00

**Puglia e Abruzzo**

<i>Negroamaro del Salento 125</i>	21.00
<i>Primitivo di Manduria Neprica</i>	21.00
<i>Montepulciano d'Abruzzo tenuta Torre dei Beati</i>	19.00

**Sicilia**

<i>Il Tascante nerello mascalese Conti tasca d'Almerita</i>	32.00
<i>Cerasuolo di Vittoria Mascaria az Murgò</i>	24.00
<i>La Monaca syrah in purezza Conti Tasca d'Almerita</i>	32.00 Etna
<i>Rosso az Murgò</i>	24.00
<i>Cygnus (vitigno Cabernet e Nero d'avola) Conti tasca d'Almerita</i>	24.00
<i>Lamuri nero d'avola in purezza Conti Tasca d'Almerita</i>	22.00

**Veneto**



<i>Amarone della Valpolicella tenuta Brigaldara</i>	42.00
<i>Amarone della valpolicella Satin Montresor</i>	32.00
<i>Mezzacosta rosso del veronese affinato in Barrique</i>	24.00
<i>Geodoro rosso del veronese igt</i>	28.00



## ***Il piemonte***

<i>Barbera tenuta Villa Sparina</i>	20.00
<i>Barbera tenuta villa sparina 0.37</i>	10.00
<i>Rivalta barbera superiore tenuta villa Sparina</i>	42.00
<i>1 ottobre barbera superiore soc Agricola Bine'</i>	27.00
<i>Nebbiolo delle langhe tenuta Bricco Maiolica</i>	21,00
<i>Dolcetto delle Langhe Bricco Maiolica</i>	22.00
<i>Barbera tenuta Livia Fontana</i>	26.00
<i>Il Ruchè di Piergiorgio Gatto</i>	23.00
<i>La barbera Nilo soc. Agricola Bine'</i>	22.00
<i>Monferrato Rosso societa' Agricola Sassaia</i>	26.00
<i>Dolcetto Piemonte societa' Agricola Sassaia</i>	19.00
<i>Aurora barbera superiore tenuta Alvio Pestarino</i>	24.00
<i>1919 monferrato tenuta Alvio Pestarino</i>	20.00
<i>Berc Monferrato tenuta Alvio Pestarino</i>	22.00
<i>Dolcetto superiore Dogliani</i>	24.00
<i>Barbaresco Nubiola tenuta Pelissero</i>	41.00
<i>Bricco dell'Uccellone tenuta Braida</i>	54.00
<i>Hosteria monferrato rosso (barbera e pinot nero)</i>	19.00
<i>Gajard barbera monferrato superiore</i>	23.00
<i>Il curej barbera d'Asti tenuta Braida</i>	21.00
<i>Montebruna barbera d'Asti tenuta Braida</i>	22.00
<i>Il nebbiolo delle Langhe tenuta Livia Fontana</i>	28.00
<i>Limonte Grignolino d'Asti tenuta Braida</i>	21.00

**Dall'Emilia**

**Il lambrusco la Piana Magia nera**

**18.00**



***I bianchi fermi***

<b>Gavi docg tenuta Villa Sparina</b>	<b>19.00</b>
<b>Gavi docg tenuta Villa Sparina bott da 37.5</b>	<b>11.00</b>
<b>Gavi 11 soc agricola Bine'</b>	<b>22.00</b>
<b>Ribolla gialla tenuta Collio</b>	<b>21.00</b>
<b>Roero Arneis tenuta Livia Fontana</b>	<b>22.00</b>
<b>Biancolella di Ischia docg tenuta Cenatiempo</b>	<b>23.00</b>
<b>Traminer Rottensteiner</b>	<b>22.00</b>
<b>Hibiscus Isola di Ustica</b>	<b>25.00</b>
<b>Thimos tenuta Alvio Pestarino</b>	<b>23.00</b>
<b>Lugana azienda Menegotti</b>	<b>19.00</b>
<b>La Favorita langhe tenuta Pelissero</b>	<b>18.00</b>
<b>Piemonte Chardonnay societa' agricola Sassaia</b>	<b>23.00</b>
<b>Timorasso Derthona societa' agricola Sassaia</b>	<b>25.00</b>
<b>Murgo' Etna bianco</b>	<b>19.00</b>
<b>Tufo bianco az. Sassotondo</b>	<b>19.00</b>

***E i bianchi mossi.....***

<b>Sior Piero Valdobbiadene superiore docg extra dry</b>	<b>22.00</b>
<b>Sior Carlo prosecco doc millesimato brut</b>	<b>23.00</b>
<b>Sior Lele prosecco rose' millesimato brut</b>	<b>22.00</b>
<b>Sior Berto prosecco brut doc</b>	<b>22.00</b>
<b>Sior Gino prosecco doc millesimato dry</b>	<b>24.00</b>
<b>Sior Tony cartize superiore</b>	<b>26.00</b>
<b>Sior Sandro prosecco doc extra dry</b>	<b>23.00</b>
<b>Franciacorta la Valle Primum</b>	<b>32.00</b>

Franciacorta La Valle Saten	37.00
Moscato Vigna senza nome tenuta Braida	18.00



### **Birre e bibite in bottiglietta**

Ichnusa non filtrata	4.00
Corona, Bud, Messina	4.00
Miller draft american beer	5.00
Coca cola, coca cola zero	3.00
Sprite, fanta, lemonade	3.00
Tea freddo al limone, alla pesca	3.00
Acqua Km zero Culligan 0.75	3.00
Servizio e coperto	2,50

### **Caffe e digestivi**

<i>Caffe</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
<i>Il Timoncello del lago di Como</i>	3.00

### **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**

*Amaro del capo, Montenegro, Fernet branca, Braulio, Mandragola, Kina, San Simone, Miscela al 30, amaro Blu, 7 e mezzo, Bergamotto Jefferson, Roger, Dopolavoro, Intervallo, Diamante, Frack, Giocondo*

***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 dolci***

***Euro 6***

***La sfoglia scomposta su crema pasticcera e frutti di bosco***

***Il crumble di mele caldo con la crema alla vaniglia***

***Il tortino di cioccolato caldo, con zucchero a velo e caramello***

***La panna cotta con le fragole fresche o i frutti di bosco***

***Il semifreddo alla viola con scaglie di cioccolato fondente***

***Il semifreddo al torroncino con miele di castagno e amaretti sbriciolati***

***Il salame di cioccolato a freddo***

## ***In abbinamento consigliamo...***

***Euro 4***

***Il Diamante acqua di cedro***

***Il Mirto biologico***

***Il bergamotto***

***Giocondo il liquore al caffè***

***Il passito di Pantelleria***

***Sant' Agostino il tonico della val Borbera***

## ***Cocktails and more***

***Euro 6/8***

***Un viaggio intorno al mondo dei drinks di nuova generazione, attingendo dal passato con gli storici indimenticabili, fino ai giorni nostri....***

***Nell'angolo bar chiedete e sarete consigliati dal nostro staff.....***