



GENTILE OSPITE

IN QUESTI FOGLI PROTOCOLLI TROVERAI L'ESTRATTO CULINARIO DEI PRIMI SEI ANNI DI ATTIVITA' DEL NOSTRO RISTORANTE

LA CUCINA

USIAMO MATERIE DI PRIMA SCELTA AVVALENDOCI DI FORNITORI LOCALI A KM ZERO E AZIENDE DI DISTRIBUZIONE CERTIFICATE E RICONOSCIUTE NEL MONDO GASTRONOMICO.

ALCUNI DEI PRODOTTI PRESENTI IN QUESTO MENU' SONO CONGELATI O PRODOTTI DA NOI E REGOLARMENTE ABBATTUTI NELLA NOSTRA CUCINA
IN MATERIA DI INTOLLERANZE ALIMENTARI, ALLERGIE O PATOLOGIE DIFFERENTI, SI PREGA DI FARLO PRESENTE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA PRIMA DI ORDINARE, IN MODO DA ESSERE DA NOI GUIDATI NELLA SCELTA GIUSTA.

POTRA' CAPITARE CHE ALCUNI PIATTI NON SIANO DISPONIBILI, CIO' NON DIPENDE DA NOI, MA DALL'AFFLUENZA CHE PUO' VARIARE A SECONDA DELLE SERATE.

TI DIAMO IL BENVENUTO E TI AUGURIAMO UNA PIACEVOLE SERATA, E SE A FINE CENA HAI SPAZIO PER UN



DRINK O PER UN DIGESTIVO POTRAI CHIEDERE AL PERSONALE IL PROTOCOLLO DEL NOSTRO RIFORNITO BANCONE BAR.

LO STAFF

PROTOCOLLO UNO

TANTO PER INIZIARE

Il tagliere per una persona

euro 14

. Salame di Cabella, mortadella igp, culatello sedici mesi, pecorino sardo stagionato, coppa piacentina e la crema di rucola e parmigiano

Il gran tagliere per tre persone

euro 25

. Salame di Cabella, mortadella igp, culatello sedici mesi, coppa piacentina, pecorino sardo stagionato, ciliegie di bufala campana, olive all'ascolana, cipolla caramellata

Le tartare

euro 15

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



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

. alla ligure, servita con pesto al basilico dop, pesto rosso

scaglie di parmigiano, insalatina biologica e porro croccante

. alla Valdostana, con fonduta valdostana, julienne di speck piastrato, zucchine grigliate e cipolla caramellata

Il carpaccio

euro

16

Di Black Angus affumicato su insalatina biologica, bufala campana, dressing al lime e olive taggiasche

PROTOCOLLO DUE

POLLO, MANZO E MAIALE

Straccetti di pollo alla paprika

euro 14 filetti di pollo impanati con paprika, serviti con chips e salsa agropiccante

La cotoletta di pollo

euro 14

. cotoletta impanata, servita con salsa burger, chips, insalatina



. Di spiedo in spiedo

euro 17

. doppio spiedo di carne mista e verdure, cotti al forno con crema di vino bianco e salsa bbq

La tagliata di Fassona piemontese (200 gr)

euro 23

. al profumo di rosmarino

. con riduzione di aceto balsamico igp e cipolla caramellata

. servite entrambe con verdure grigliate e patate al forno

. Il Pulled

euro

16

. tegamino di straccetti di maiale in salsa bbq, con ceddar fuso, pomodoro gratinato e cipolla croccante

. Le alette di pollo vanno in forno

euro 14

. alette di pollo speziate, cotte al forno e servite con patatine fritte e salsa bbq affumicata

PROTOCOLLO TRE

PESCE E NON SOLO

Le acciughe ripiene (otto pezzi)

eurì 15

. acciughe di Monterosso ripiene, servite con insalatina biologica e crema di rucola e parmigiano ventiquattro mesi

Le acciughe fritte (dieci pezzi)

eurì 14

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

Il polpo

eurì

16

. il tentacolo di polpo del pacifico piastrato e servito su crema di patate al lime, pesto rosso, olive taggiasche e porro croccante

. Il cono di pasta

euro

15

. i ravioli del Plin fritti e serviti con tiepida crema di pecorino dop



. Il baby burger...per i piu' piccoli

euro 12

Carne di Chianina cento grammi con cheddar, pomodoro fresco, insalatina biologica, salsa burger, bacon fritto

PROTOCOLLO QUATTRO

LA NOSTRA IDENTITA'.... **Gli hamburger gourmet**

Una selezione dei nostri migliori burger, serviti su pane artigianale, con chips, insalatina bio e salse abbinate

. L'Americano

euro 14

Carne di black Angus americano, cheddar, pomodoro gratinato, bacon piastrato, porro croccante, salsa messicana

. Il Giapponese

euro 16

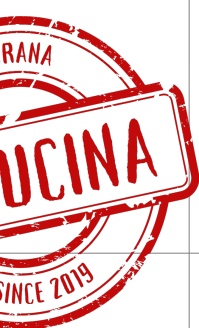
Carne di Wagyu giapponese con asiago dop, pomodoro gratinato, cipolla caramellata al balsamico, julienne di speck e maionese al bacon

. Il Toscano

euro

16

Carne di Chianina igp con asiago, 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, 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 maionese vegana

PROTOCOLLO QUATTRO BIS

. Il Bronte

euro

17

Carne di fassona piemontese, con bufala campana, granella di pistacchio, mortadella in uscita e crema di pistacchio

. Lo Strano ma buono

euro 16

Carne di black Angus, con fonduta alla Valdostana, mezz'oro soleggiato, bacon piastrato, insalatina bio e maio al pepe

. Il Patanegra Piccantello

euro 16

Carne di

Patanegra, asiago dop, spianata calabra, cipolla croccante, speck piastrato, salsa thay agropiccante

. Lo Spagnolo

euro

16

Carne di Rubia Gallega, brie cotto al forno, uovo al tegamino, julienne di speck, cipolla croccante, senape al miele

. Il Carbo burger

euro 14

Macinata a km zero, asiago, uova al tegamino, bacon piastrato, crema di pecorino, maionese al pepe nero

. Scotta ma non brucia

euro 15

Carne di Scottona, brie cotto al forno, melanzana grigliata, pomodoro gratinato, porro croccante e senape al miele

. Il Fassona goloso

euro

22

Carne di fassona doppia, quattrocento grammi, asiago dop, friarielli, cipolla croccante, julienne di speck, chips e senape al miele.



PROTOCOLLO CINQUE

LA PIZZA ALLA PALA

Un impasto classico con farina origine, lievito madre, olio evo, acqua, sale e una lievitazione di trentasei ore.

Campana

euro

10

Sugo di pomodoro, bufala campana e gocce di pesto al basilico dop

Capperina

euro 11

Sugo di pomodoro, capperi, olive taggiasche e filetti di acciuga in olio

Prosciuttina

euro

13

Sugo di pomodoro, certosa, prosciutto cotto alta qualita' e olive taggiasche

Pistacchiosa

euro

12

Bufala campana, mortadella igp di Bologna e granella di pistacchio di Bronte

Culatella

euro

14

Base pala calda, in uscita Culatello sedici mesi, bufala campana e olio evo



Gratinata

euro 12

Bufala campana, pomodoro gratinato, zucchine grigliate e scaglie di grana

Nota infomativa:

Per la nostra pizza alla Pala, usiamo il sugo di pomodoro classico con soffritto.

PROTOCOLLO SEI

IL BERE

La birra alla spina (formato 0.30)

euro 5

. **Filo di Arianna** gradi quasi cinque

Birra chiara fruttata dal tono leggermente acidulo

. **Filo spinato** gradi sei

Birra ambrata, con toni maltati e sentori di pesca

. **Ipa Malastrana** gradi sei

Birra dall' aroma luppolato con punte di agrumi

. **Theresianer** gradi quattro

Birra chiara di puro malto, con profumo intenso di luppolo

Le artigianali in bottiglia formato 0.75

euro 14

. **Filo doppio** gradi sei e mezzo

Birra importante e piacevole dal sapore pieno.



. Filo di fumo gradi cinque e mezzo

Birra ambrata dai toni torbata

. Filo Malpelo gradi sei virgola otto

Birra di grado superiore con malto bilanciato

Dalla Germania formato 0.50

euro 8

Kapuziner Weissbier gradi cinque e mezzo

Colore dorato, aroma ricco e amabile con note fruttate

Hacker pschorr Animator Doppelbock gradi cinque

Colore rosso rubino, dal sapore intenso di malto tostato

Krombacher Pils zero gradi

euro 4

Colore dorato scuro, sentori di cereali e luppolo

PROTOCOLLO SEI BIS

ZERO CINQUANTA... formato 0,50

euro 8

GUGLIELMO gradi quattro virgola nove

Birra tradizionale Lager profumata e leggera, tra la freschezza del luppolo e le note di lievito

AMLETO gradi sei virgola cinque

Birra Bock dal forte carattere, introspettiva e profumata, modestamente frizzante, delicatamente amara

CORDELIA gradi cinque virgola otto

Birra Ipa intensa, dal gusto ricco ma equilibrato, tra sentori di agrumi e fiori e l'intensita' del luppolo

Birre e bibite in bottiglietta

Ichnusa non filtrata

euro 4

Corona, Messina

euro 4

Coca cola, coca cola zero,

euro 3

Sprite, fanta, lemonsoda

euro 3

Tea freddo al limone, alla pesca

euro 3

Acqua Km zero Culligan 0.75

euro 3

Servizio e coperto

euro

3

Caffe

euro 2



Limoncello

euro 3

Mirto biologico

euro 3

Izia liquirizia

euro 3

Amari vintage

euro 4

PROTOCOLLO SETTE

IL VINO

I rossi

eur

Il piemonte

Barbera tenuta Livia Fontana

27

Ruche di Pierfrancesco Gatto

25

Nebbiolo delle Langhe

tenuta Bricco Maiolica

23

Dolcetto tenuta Bricco Maiolica

24

Albarossa tenuta La Marchesa

21 Rivalta barbera superiore tenuta Villa

Sparina

38

Puglia e Abruzzo

Negroamaro del Salento Feudi Salentini

24

Montepulciano d'Abruzzo

tenuta Torre dei Beati

23

Veneto e Valle d'Aosta

Geodoro rosso del veronese igt

28

Gamay az. La Source

22

Toscana e Sicilia

Il rosso di Montalcino Terre Nere

28

Bolgheri tenuta Il Castellaccio

26

Ciliegiolo Maremma tenuta Sassotondo

29

Cignus tenuta conti Tasca

27

Lamuri nero d'Avola conti Tasca

25

Mascaria cerasuolo di Vittoria

25

Etna rosso tenuta Murgo'

26

Ombra blu tenuta Sassotondo

25

PROTOCOLLO SETTE BIS

IL VINO

I Bianchi fermi

Leuri

Gavi docg tenuta Villa Sparina

21

Gavi undici soc agricola Bine'

22

Ribolla gialla tenuta Collio

24

Roero Arneis tenuta Livia Fontana

23

Traminer Rottensteiner

22

Etna bianco tenuta Murgò'

24

Ustica

28

La biancolella di Ischia

26

E i bianchi mossi.....

Nadin Valdobbiadene dry millesimato Foss Marai

25

Strada di Guia Valdobbiadene extra dry Foss

Marai 23

Marai de Marai spumante extra dry Foss Marai

24 Rose spumante brut rosato Foss

Marai

24



Setteventi alta langa az. Alvio Pestarino

28

Alta langa Pas Dose az Bricco Maiolica

29

Champagne e altre bolle

Champagne Edme Coste

90

Franciacorta La Valle Saten brut

45

ULTIMO PROTOCOLLO

MANGIO O NON MANGIO, STUZZICO O CONDIVIDO....

Il Mar Cantarbico da condividere

euri

10

**. la lattina di acciughe del Mar Cantarbico servita
con pane grigliato e burro salato spalmabile**

La panissa

euro 10

**Panissa frita servita con pancetta coppata e
crema di rucola e parmigiano ventiquattro mesi**

Recco e dintorni

euro 12

Due focaccine di Recco al formaggio, Culaccia di Langhirano, olive all'ascolana

BEVO..MA SE BEVO....BEVO BENE

L'americano a modo mio.....

euro 7

Lo Spritz eseguito col Select.....come da tradizione euro 7

Il calice di rosso

euro

6

Il calice di bianco

euro

6

Il calice di prosecco

euro 6

Il Bloody Mary...per i temerari

euro 8

Il martini cocktail di James bond....senza oliva

euro 7

Il mojito vero.....quando c'e' la menta...

euro 7

Il mio Old Fashioned....l'originale

euro 8

Hugo...l'inconfondibile

euro 8

