



GENTILE OSPITE

IN QUESTI FOGLI TROVERAI L'ESTRATTO CULINARIO DEI PRIMI SETTE 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.

NOTE INFORMATIVE

LA PIZZA ALLA PALA VIENE SERVITA

TUTTE LE SERE TRANNE VENERDI E SABATO

.

CERTI DELLA VOSTRA COMPRENSIONE VI AUGURIAMO UNA PIACEVOLE

SERATA

LO STAFF

TANTO PER INIZIARE O PER CONDIVIDERE

Il tagliere per una persona **euro quattordici**

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

Il gran tagliere per tre persone **euro venticinque**

. Salame di Cabella, mortadella igp, culatello sedici mesi, coppa piacentina, pecorino sardo stagionato, ciliegie di bufala campana, pomodori rossi secchi, cipolla caramellata al balsamico igp di Modena

Le tartare **euro sedici**

Utilizziamo scamone fresco di bovino adulto della macelleria di Lagazio Roberto in Predosa

. **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



. all'inglese, condita con olio, sale e pepe, bagnata con Worcestershire sauce, rosso d'uovo crudo, scaglie di parmigiano, insalatina bio, crema di rucola e parmigiano, julienne di bacon piastrato

La panissa

euro dodici

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

POLLO, MANZO E MAIALE

Straccetti di pollo alla paprika

euro quattordici

filetti di pollo in classica impanatura e aggiunta di paprika, serviti con chips e salsa agropiccante

Straccetti di pollo agli aromi del Kentucky

euro quindici

filetti di pollo in classica impanatura americana a base di cumino e spezie varie, serviti con chips e Kentucky's bbq sauce

. Di spiedo in spiedo

euro diciotto

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

La tagliata di Fassona piemontese

euro ventiquattro

Utilizziamo scamone fresco di bovino adulto della macelleria di Lagazio Roberto in Predosa



- . al profumo di rosmarino
- . con riduzione di aceto balsamico igp e cipolla caramellata
- . servite entrambe con verdure grigliate e patate al forno

. Le alette di pollo vanno in forno **euro quindici**

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

PESCE E NON SOLO

Le acciughe ripiene (otto pezzi) **euro sedici**

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

Le acciughe fritte (dieci pezzi) **euro quindici**

- . acciughe di Monterosso impanate servite con insalata bio e salsa tartara

Il polpo **euro diciotto**

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

Il guazzetto a modo mio **euro sedici**

- . polipetti cotti a bassa temperatura con sugo di pomodoro alla ligure e serviti in terracotta con crostoni di pane pugliese agli aromi.

Disponibile dal mercoledì alla domenica

Pasta e dintorni...

. i Ravioli della Marina di Francavilla **euro quattordici**

- . al tocco ligure
- . burro e parmigiano
- . affogati nel vino rosso

. i Risotti **euro quindici**

Usiamo il riso Carnaioli della riseria Fortina di Cavagliano

- . allo zafferano con gocce di fonduta alla Valdostana
- . ai porcini con scaglie di parmigiano e gocce di crema di tartufo

**Viene preparato al momento, minimo per due persone,
venticinque minuti di attesa**

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 quattordici**

**Carne di black Angus americano, cheddar, pomodoro piastrato,
bacon fritto, cipolla croccante, salsa messicana**

. Il Giapponese **euro sedici**

**Carne di Wagyu giapponese con asiago dop, pomodorini gialli
semi dry, cipolla caramellata al balsamico, julienne di speck e
maionese al bacon**

. Il Toscano **euro diciassette**

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

. Il Piemontese

euro sedici

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

. L'Australiano

euro sedici

Carne di bisonte australiano con scamorza affumicata, pomodoro alla piastra, coppa dolce piacentina, cipolla caramellata e maionese al bacon

. Il Vegano

euro quattordici

Burger di soia e patata viola, con cipolla caramellata, julienne di verdure grigliate, pomodori rossi secchi, insalatina e maionese vegana

. Il Baby burger

euro quattordici

Cento grammi di carne di bovino adulto, servito con cheddar, pomodoro fresco, bacon piastrato e salsa burger

. Il Bronte

euro diciassette

Carne di fassona piemontese, con bufala campana, crema di pistacchio, mortadella in uscita e maionese al pepe

. Lo Strano ma buono

euro sedici

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

. Il Patanegra Piccantello

euro sedici

Carne di Patanegra, asiago dop, spianata calabra, cipolla croccante, speck piastrato, salsa thai agropiccante

. Lo Spagnolo

euro sedici



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

. Il Carbo burger

euro quattordici

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

. Il Fassona goloso

euro ventidue

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

. Il Pulled pazzo

euro diciassette

Spalla di maiale sfilacciata e cotta in salsa barbecue, servito con cheddar fuso, pomodoro piastrato, cipolla croccante, e maionese al pepe.

. La cotella di pollo XL

euro quattordici

Trecento grammi di petto di pollo impanato, servito con insalatina bio, chips e crema di rucola e parmigiano

LA PIZZA ALLA PALA

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

Campana

euro dieci

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

Capperina

euro undici

Sugo di pomodoro, capperi, olive taggiasche, filetti di acciughe e pomodori rossi secchi

Prosciuttina

euro tredici

Sugo di pomodoro, certosa, prosciutto cotto alta qualità e olive taggiasche

Pistacchiosa

euro dodici

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

Culatella

euro quattordici

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

Gratinata

euro dodici

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

Coppata

euro dodici

Scamorza affumicata, patate al forno, coppa piacentina

Nota informativa:

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

Serviamo la pizza come da introduzione nel menu tutte le sere tranne

venerdi e sabato



**La birra alla spina, formato zero trenta
cinque**

euro

. 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 zero. settantacinque
quattordici**

euro

. 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 zero cinquanta

euro otto

Kapuziner Weissbier gradi cinque e mezzo

Colore dorato, aroma ricco e amabile con note fruttate

Hacker Animator Doppelbock gradi cinque

Colore rosso rubino, dal sapore intenso di malto tostato



Krombacher Pils zero gradi

euro

SEGUE.....

ZERO CINQUANTA... formato zero cinquanta

euri otto

GUGLIELMO gradi quattro virgola nove

Birra tradizionale Lager pro

**fumata 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 in bottiglietta

euro quattro

Ichnusa non filtrata

Corona, Messina

Bibite in bottiglietta

euro tre

Acqua Km zero Culligan zero settantacinque

euro tre

Servizio e coperto

euro tre



Caffè

due

Limoncello

euro tre

Mirto biologico

euro tre

Izia liquirizia

euro tre

Amari vintage

euro tre

IL VINO

I rossi

eurì

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 Tas.	25
Mascaria cerasuolo di Vittoria	25
Etna rosso tenuta Murgo'	26
Ombra blu tenuta Sassotondo	26
La Monaca syrah in purezza	36

IL VINO

I Bianchi fermi

euro

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 Murgo'	24
Ustica	28
La biancolella di Ischia	26
Il Gavi La Marchesa	23

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

Alta langa Pas Dose az Bricco Maiolica

29

Champagne e altre bolle

Champagne Edme Coste

80

Franciacorta La Valle Saten brut

45

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

Il cono di pasta

euro

dodici

**I ravioli della Marina fritti, serviti con tiepida crema di pecorino
dop**

Il Mar Cantabrico

euro

dodici

Acciughe in olio servite con crostino di pane e burro salato

Patatine fritte con salse

euro

cinque

Le nostre chips fritte in olio alto oleico servite con maionese al pepe nero e ketchup

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

EURI

L'americano a modo mio...

sette Lo Spritz eseguito col Select...come da tradizione

sette

Il calice di rosso sei

Il calice di bianco sei

Il calice di prosecco sei

Il Bloody Mary...per i temerari

sette

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

sette

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

sette

Il mio Old Fashioned...l'originale

otto

Hugo...l'inconfondibile

sette



Il momento dolce

Euri sei

- . La sfoglia scomposta servita su crema pasticcera, frutta fresca di stagione, caramello e zucchero a velo**
- . Il Crumble di mele caldo, servito con gelato alla crema e caramello**
- . La panna cotta all'essenza di vaniglia servita con la frutta di stagione, il caramello e lo zucchero a velo**
- . Il tortino di cioccolato cuore caldo servito con crema pasticcera e zucchero a velo**
- . Il semifreddo al torrone d'Alba servito con caramello salato e zucchero a velo**
- . Il salame al cioccolato con burro e Oro saiwa servito con zucchero a velo e caramello salato**
- . Il Tiramisu della tradizione**



Dopo la cena ... prima di andare a nanna

Digestivi

euro quattro

Il Timoncello del lago di Como

La liquirizia Izia

Il limoncello biologico

Il mirto di Sardegna

La miscela al trenta

L'amaro del capo

L'amaro Camatti

La vetrina del Vecchio Magazzino Doganale

euro cinque

Jefferson l'amaro importante

Bergamotto fantastico

Madame Milu' liquore da bere al bisogno

Giocondo caffè cabaret

Intervallo amaro da salotto

Dopolavoro esercizio da bere

Diversamente amari....

euro

cinque

Mandragola

Dalloro liquore di alloro siciliano

Fine liquore di finocchietto selvatico siciliano

Sublime liquore di lime siciliano

