



MENU



STUZZICHERIA

Bastoncini* di pollo

serviti con maionese

Olive ascolane*



Nachos

chips di mais ricoperte di formaggio



+ jalapeños € 1⁵⁰ + chili di carne € 2⁹⁰

+ guacamole € 2⁵⁰ + panna acida € 1⁵⁰



Onion rings

anelli di cipolla* panati e fritti



Panissa alla ligure

stick di farina di ceci frita servita

con maionese al pepe



Chili cheese

pepite* di formaggio con jalapeños panati e fritti



Patatine fritte*



Chicken wings

alette* di pollo speziate leggermente piccanti

Alici panate*

servite con salsa tartara



TAGLIERI

Tutti i taglieri sono accompagnati da focaccia

Tagliere di salumi

con giardiniera

Tagliere di formaggi



con miele e confettura

Tagliere di salumi e formaggi

con miele e confettura



PRIMI

Lasagna* classica

Gnocchi panna e salmone



MENU BAMBINO

☆ PRIMO + SECONDO + BIBITA

€ 11⁹⁰

☆ UN PIATTO + CONTORNO + BIBITA

€ 9⁹⁰

Il menu bambino è riservato ai ragazzi di età inferiore a 12 anni



SECONDI

Cotoletta*

lonza di suino panata e frita con pomodorini e patate fritte*

Battuta di Fassona

150 gr di carne Piemontese

Padellata di frittura di calamari*

con patatine fritte*

Tagliata di pollo

petto di pollo cotto a bassa temperatura servito con

pomodorini e patate al forno

Roast Beef all'inglese

sottofesa di manzo servita con patate al forno

Caesar salad con pollo

insalata, pollo grigliato, scaglie di grana, crostini di pane,

salsa caesar



Chili di carne tex-mex

pollo, manzo e suino stufati con peperoni e fagioli,

servito con panna acida



PINSE

Tipica focaccia romana a lunga lievitazione di 36 ore

data dal lievito madre. Fragrante e leggera grazie ad

un alta idratazione



Margherita

pomodoro, mozzarella, basilico



Bufalina

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico

Wurstel

pomodoro, mozzarella, wurstel



Calabra

pomodoro, mozzarella, salame piccante

Prosciutto e funghi

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi



Ortolana

pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia

Crudo e rucola

pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, scaglie di grana

Capri

stracciatella, acciughe, scorza limone

Bologna

zola, mortadella, granella di pistacchi

Alaska

salmone, formaggio spalmabile, aneto

Sfiziosa

pomodoro, mozzarella, speck, porcini

Campana

pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli

Doppiobaffo

pomodoro, stracciatella, bresaola, porcini, pepe



HAMBURGER

Tutti i panini sono serviti con patatine* fritte

Bacon

pane, hamburger di manzo 150 gr, formaggio, bacon,

pomodoro, insalata, cipolla, ketchup

Doppiobaffo

pane, hamburger di manzo 220 gr, formaggio, bacon,

anelli cipolla fritti*, insalata, salsa doppiobaffo

Double Smash Bacon

pane, doppio smash burger di manzo 110 gr, doppio cheddar,

doppio bacon, cipolla croccante, cetrioli, salsa crispy



Red Hot Chili

pane, hamburger di manzo 220 gr, zola, 'nduja, chili

cheese fritti*, insalata

Il Pollo

pane, cotoletta* di pollo frita, scamorza, insalata,

pomodoro, maionese



Beyond Burger

pane, hamburger* vegano, insalata, pomodoro, cipolla e

maionese vegana

HotDog

pane, wurstel, crauti, senape



GRIGLIA

Tutti i piatti serviti con contorno a scelta tra

patatine* fritte, patate al forno o verdure grigliate



Filetto di manzo 200/250 grammi

la parte più pregiata e magra dell'animale, taglio succoso e

privo di nervi



Arrosticini* di ovino

spiedini di carne di pecora taglio saporito



Grigliata mista

controfiletto di manzo, costine suino, salamella, wurstel e

petto di pollo



Costine BBQ

costine di suino grigliate e glassate con salsa barbecue



Tagliata di patanegra 250/300 grammi

controfiletto* di suino iberico, allevato allo stato brado, questo

conferisce alla carne un gusto inconfondibile



Tagliata di manzo 250/300 grammi

controfiletto di manzo irlandese con rucola, pomodorini

Galletto alla griglia

galletto* marinato alla birra, cotto a bassa temperatura e

passato alla griglia



DESSERT

Cheesecake al caffè

Birramisù

Profitterol*

Gelato

vaniglia, cioccolato, fragola



Ananas

Dolce del giorno

BEVANDE

Acqua 0,5 lt.

naturale o frizzante

Bibite in lattina

Succo di frutta

CAFFETTERIA

Caffè

Orzo

Cappuccino

Americano

Marocchino

AMARI E GRAPPE

Amari

Grappa bianca

Grappa barricata

COCKTAIL

Alcolico

Analcolico

Cocktail premium

VINI

BIANCHI



Lugana Doc Borgo La Caccia

€ 4⁵⁰

€ 22⁰⁰

Gewürztraminer Doc

Tolloy

€ 24⁰⁰

ROSSI

Gutturnio Doc frizzante

Campana

€ 15⁵⁰

Chianti Docg

Casabianca

€ 4⁵⁰

€ 16⁵⁰

Valpolicella Classico DOCG

Zenato

€ 23⁵⁰

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene DOCG

La Tordera

€ 4⁵⁰

€ 22⁵⁰

Franciacorta DOCG

Montedelma

€ 28⁰⁰



Vegetariano



Vegano



Senza glutine



Piccante

*prodotti congelati o surgelati di alta qualità

Gli ingredienti dei piatti contrasseganti dal simbolo “senza glutine” sono privi di tale allergene; tuttavia esiste comunque la possibilità che vengano a contatto con preparazioni che ne contengono.

A causa di queste circostanze, non siamo in grado di garantire che qualsiasi pietanza segnalata sia priva di glutine.

Coperto € 2⁰⁰

NON PER ALIMENTI