

BEEF

LE NOSTRE POKE

Beef tartare di manzo, riso basmati, iceberg, noci, cipolla rossa di Tropea, edamame e spinacino novello all'aceto di lamponi **17€** ^(6,8,12)

Fish tartare di salmone, mango, quinoa con pesto di pistacchio salato, avocado, melagrana, agrumi e iceberg **17€** ^(4,8)

Veg humus di ceci, datteri, fichi, mandorle salate, iceberg, melagrana, avocado, ananas e tofu **15€** ^(6,8,11)

Tuna tartare di tonno rosso, riso nero, avocado, mango, alga wakame*, iceberg, edamame e cipolla croccante **18€** ^(4,6,11)

Caesar petto di pollo, riso basmati, pomodoro cuore di bue al balsamico, soncino, pane bruschettato, scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) e salsa Caesar **18€** ^(1,3,7,10)

CONTORNI

Patatine fritte olandesi* **6€**

Verdure alla griglia (melanzana, zucchina) **6€**

Insalata mista **8€**

I NOSTRI DOLCI

Tiramisù della tradizione **6€** ^(1,3,7,8)

Creme brûlée sorpresa di frutti di bosco con crema catalana **7€** ^(3,7)

Frutti di bosco freschi **7€**

Delizia al limone amalfitano "Sal De Riso"* **6€** ^(1,2,3,5,6,7,8,11,13)

Babà al rum invecchiato "Sal De Riso"* **6€** ^(1,2,3,5,6,7,8,11,13)

MINERALI E VINI

Minerali (0,5 l) **1€**

Bibite **3,5€**

Birra Dolomiti (33 ml) **4€** ⁽¹²⁾

Birra Ichnusa non filtrata (33 ml) **4€** ⁽¹²⁾

Bottiglia Franciacorta da **45€** ⁽¹²⁾

Bottiglia Valdobbiene da **25€** ⁽¹²⁾

*Alcune materie prime ed ingredienti potrebbero essere surgelati alla fonte o lavorati freschi, abbattuti e surgelati

ALLERGENI: (1) GLUTINE, (2) CROSTACEI, (3) UOVA, (4) PESCE, (5) ARACHIDI, (6) SOIA, (7) LATTE, (8) FRUTTA A GUSCIO, (9) SEDANO, (10) SENAPE, (11) SEMI DI SÈSAMO, (12) SOLFITI, (13) LUPINI, (14) MOLLUSCHI

servizio d'asporto CAFFETTERIA
servizio d'asporto PRANZO
servizio d'asporto CENA

dalle 08:00 alle 18:00
dalle 12:00 alle 14:00
dalle 19:00 alle 21:00



I NOSTRI ANTIPASTI

Salame crudo di nostra produzione con cipolla rossa di Tropea candita **20€** ^(1,5,12)

Selezione di salumi di nostra produzione con caprino stagionato, miele e noci (salame crudo, salame cotto, mortadella, coppa, pancetta) **25€** ^(1,5,7,8)

Culatello di Zibello con puntarelle (olio e.v.o., limone e acciughe) e mostarda di Cremona **28€** ^(10,12,14)

Tentacolo di piovra con salsa di soia e humus di ceci neri delle Murge **25€** ^(4,6,8)

Insalata di puntarelle con pane Guttiau, olio e.v.o., sale di Maldon, pepe nero e acciughe **10€** ^(1,4,11)

Insalata di carciofi con pane Guttiau, olio e.v.o., sale di Maldon, pepe nero e scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) **16€** ^(1,7,11)

LE NOSTRE TARTARE DI CARNE FASSONA ^(battute a coltello)

Il leggero emulsione di olio e.v.o., limone, pepe nero e sale di Maldon **20€** ⁽¹⁾

Il completo scalogno, capperi, tabasco, acciughe, cetriolo, paprika, senape di Digione, ketchup, salsa worchester, tuorlo d'uovo e cognac **23€** ^(1,3,4,10,12)

Il tricolore pomodorini sott'olio, burrata e pesto di pistacchio salato di Bronte **23€** ^(1,7,8)

Il piccante stracciatella con cipolla rossa di Tropea candita e peperoncino fresco **23€** ^(1,5,7,12)

L'alternativo salsa di soia, lime, avocado, alga wakame* e cipolla croccante **23€** ^(1,3,6,8,11)

I NOSTRI CARPACCI DI FASSONA ^(con pane Guttiau)

Classico emulsione di olio e.v.o., sale di Maldon, pepe nero, limone **22€** ⁽¹⁾

Fresco pomodorino confit, emulsione di burrata, maggiorana e sale di Maldon **24€** ^(1,7)

Puntarelle con insalata di puntarelle, olio e.v.o., limone, acciughe, stracciatella e melagrana **24€** ^(1,4,7)

PRIMI

Paccheri di Gragnano con il nostro ragù bianco di Carne Fassona **12€** ^(1,3,7,9)

Paccheri di Gragnano con il nostro ragù tradizionale di Carne Fassona **12€** ^(1,3,7,9)

Paccheri di Gragnano al pomodorino fresco, basilico e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) **10€** ^(1,3,7)

Paccheri di Gragnano con pesto di pistacchio di Bronte **16€** ^(1,3,7,8,9,12)

Plin piemontesi ripieni di carne e verdura, con ristretto di manzo e fonduta al Parmigiano **18€** ^(1,3,7,8,9)

Mantagliato di saraceno con patata viola, coste e Morbier, al burro versato **18€** ^(1,3,4,7,12)

SECONDI

Tartare di salmone **18€** ^(3,4,12)

Vegetariano verdure alla griglia (melanzana, zucchina, radicchio, indivia belga, pomodoro, patata, mela, ananas, peperone e pannocchia di mais) **18€**

La nostra Milanese di Vitellone di Fassona (circa 300gr) senza osso, con scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) e balsamico di Modena, con patatine fritte olandesi* **27€** ^(1,3,7,12)

Suprema di pollo a bassa temperatura alla griglia, con patate al forno e verdure alla griglia **20€** ⁽⁷⁾

Scottata di tonno rosso con avocado e frutto della passione e insalatina soncino e agrumi **30€** ⁽⁴⁾

LA NOSTRA FASSONA ^(con patate e spinaci)

Entrecôte alla griglia con burro aromatizzato **30€** ⁽⁷⁾

Tagliata Classica **27€** ⁽⁷⁾

Tagliata Rosmarino e Lime **27€** ⁽⁷⁾

Tagliata Tropea con cipolla rossa di Tropea caramellata e timo limonato **27€** ^(7,12)

Tagliata Zafferano con fonduta allo zafferano e pepe **28€** ⁽⁷⁾

Diaframma a bassa temperatura, grigliato, aromatizzato al rosmarino e lime **22€** ⁽⁷⁾

I NOSTRI HAMBURGER ^(con patatine fritte olandesi*)

Classico pane al sesamo*, 200 gr di carne Pura Razza Fassona, cheddar, bacon, cetriolo, insalata iceberg, pomodoro e ketchup **16€** ^(1,3,6,7,8,11)

Jalapenos pane al sesamo*, 200 gr di carne Pura Razza Fassona, cheddar, bacon, cetriolo, insalata iceberg, pomodoro e ketchup con jalapenos*, cipolla e maionese al peperoncino **18€** ^(1,3,6,7,8,11)

Carbonaro pane al sesamo*, 200 gr di carne Pura Razza Fassona, guanciale al forno, fonduta di Pecorino romano allo zafferano e crudo di spinacino novello **22€** ^(1,3,6,7,8,11)

Pulled Beef sfilaccio di carne Pura Razza Fassona, insalata di crauto viola, salsa allo yogurt e lime, con pan pizza **22€** ^(1,7,9,12)

PIZZE DELLA TRADIZIONE

Focaccia **6€** ⁽¹⁾

Marinara pomodoro, aglio, origano di Sicilia **6€** ⁽¹⁾

Cantabrico pomodoro, fior di latte pugliese e acciughe del Cantabrico **13€** ^(1,4,7)

Margherita pomodoro, fior di latte pugliese, basilico fresco e olio e.v.o. **8€** ^(1,7)

Bufala DOP pomodoro, bufala DOP, basilico fresco e olio e.v.o. **12€** ^(1,7)

Piccante pomodoro, fior di latte pugliese e salame piccante **12€** ^(1,7)

Prosciutto Crudo pomodoro, fior di latte pugliese e prosciutto crudo di Sauris **12€** ^(1,7)

Prosciutto Cotto pomodoro, fior di latte pugliese e Gran Biscotto Rovagnati **12€** ^(1,7)

Verdure pomodoro, fior di latte pugliese e verdure fresche (zucchina, melanzana, peperone) **10€** ^(1,7)

Quattro stagioni pomodoro, fior di latte pugliese, Gran Biscotto Rovagnati, olive taggiasche, carciofi e funghi champignons **14€** ^(1,7)

PIZZE GOURMET

La Beef fior di latte pugliese, carpaccio di Pura Razza Fassona, olio da noi aromatizzato all'aglio e rosmarino, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) **20€** ^(1,7)

La Tartare fior di latte pugliese, battuto a coltello di Pura Razza Fassona, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) e emulsione di ortica fresca* **20€** ^(1,7)

La Catalana pomodoro, fior di latte pugliese, code di gambero Argentina*, cipolla rossa di Tropea, sedano, olive e capperi **20€** ^(1,2,7,9,12)

La Bologna fior di latte pugliese, stracciatella, la mortadella di Bologna e pesto di pistacchio salato di Bronte **16€** ^(1,7,8)

La Mediterranea 2.0 pomodoro ristretto, capperi, origano, mozzarella di bufala, pomodorino del Piennolo al forno, olio al basilico e acciughe del Cantabrico **18€** ^(1,4,7)

La Culatello Pecorino romano fondente, culatello di Zibello, insalata di carciofi, olio e.v.o., limone e balsamico di Modena **25€** ^(1,7,12)

Supplemento impasto integrale **2,5€**

Supplemento impasto Enkir **3€**