



*“Ogni piatto che vi presentiamo
nasce dalla passione per la cucina
e dal rispetto per le materie prime.
Lasciatevi guidare dai sapori,
scegliete con il cuore.”*

A CURA DELLO CHEF

Benito Mallamaci

**DEGUSTAZIONE DELLO CHEF
(MINIMO PER DUE PERSONE)**

8 portate di mare
calice di vino, acqua e caffè

120

GLI ANTIPASTI

LA NOSTRA DEGUSTAZIONE

sei assaggi di pesce in base alla disponibilità

20

I TRE BACCALÀ ALL'ALLORO

18

CAPESANTE SCOTTATE AL BURRO NOCCIOLA

con crema di piselli e crumble al nero di seppia

18

INSALATA DI POLPO

patate viola e olive taggiasche

20

TARTARE DI TONNO ROSSO

avocado, citronette al lime, capperi e chips di riso venere

22

ANATRA FUMÉ

la sua riduzione e gel ai mirtilli

18

CARPACCIO DI MANZETTA AL TIMO

lamelle di carciofi in osmosi e granella di castagne

20

CRUDO STAGIONATO 24 MESI

gnocco fritto e burratina

16

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DI MONTEVECCHIA

18

I PRIMI

CALAMARATA AL RAGÙ DI POLPO

20

SPAGHETTONE AGLI SCAMPI

con la sua crema e granella di pistacchio

20

RISOTTO AL NERO

tartare di gambero e granella di lime

20

FREGOLA COZZE, PATATE E CALAMARETTI

18

FILEJA AL RAGÙ D'ANATRA ALLA GENOVESE

18

SCIALATIELLO CACIO PEPE E TARTUFO NERO

mantecato in sala dallo chef

22

I SECONDI

CALAMARO RIPIENO

cime di rapa e provola su crema di pane al rosmarino

24

TATAKI DI TONNO

acqua di cavolo viola e gel al pompelmo

28

FRITTO MISTO

calamari, gamberi e verdure croccanti

20

FILETTO DI BRANZINO GRATINATO

panko e pistacchio, su crema di carote affumicata

25

GUANCIA DI MANZO C.B.T.

spuma di patate al tartufo e riduzione al Barbera

25

BEEF RIBS C.B.T

crema di peperone arrostito e chips di mais

26

LE TARTARE

TARTARE DI FASSONA

crema di peperoni e tuorlo marinato

18

TARTARE PIEMONTESE

porcini trifolati, tartufo nero e crumble di amaretti

20

TARTARE CALABRESE

quenelle di 'nduja, petali di grana e stracciatella

18

DALLA GRIGLIA

ROAST BEEF BLACK ANGUS ARGENTINO
porcini saltati, scaglie di pecorino e rosmarino

28

PICANHA ANGUS PREMIUM

28

FILETTO DI MANZO

28

BAVETTA AMERICA

28

SUINO PLUMA IBERICO FRIMAR
zucca, petali di casera e melograno

28

FIORENTINA O COSTATA

LIMOUSINE – IRLANDA 9€/HG

sapore intenso e fibra compatta, proveniente da bovini allevati al pascolo

SCOTTONA – ITALIA 7€/HG

taglio tenero e succoso, con un gusto equilibrato e delicato

TAMACO – BARCELLONA 9€/HG

carne spagnola dal profilo aromatico e dalla buona marezzatura

BAVARESE – GERMANIA 8€/HG

taglio dal gusto pieno, noto per la sua consistenza e la marezzatura regolare

DANESE – DANIMARCA 9€/HG

morbida e saporita, frutto di un allevamento controllato e sostenibile

POLACCA KOBIETA – POLONIA 8€/HG

dal sapore deciso, con ottimo equilibrio tra magro e grasso

GALIZIANA SPAGNOLA – GALIZIA 9€/HG

pregiata carne di vacche Rubia Gallega allevate al pascolo,
riconosciuta per la sua marezzatura, la frollatura prolungata e il gusto intenso e persistente

HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE 180GR

insalata, pomodoro, bacon e salsa cheddar

15

PANINO BLACK ANGUS

straccetti di angus, cipolla caramellata, stracciatella e salsa tartara

20

LE PIZZE

AURORA

pomodoro, mozzarella, gamberetti, trevisana, scaglie di grana, crudo

12

AUTUNNO

pomodoro, mozzarella, funghi, bufala, crudo

12

BISMARCK

pomodoro, mozzarella, prosciutto, asparagi, uova

10

BRIANZOLA

pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni

10

CAMPAGNOLA

pomodoro, mozzarella, prosciutto, asparagi, funghi

10

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, funghi, olive, prosciutto, carciofi, origano, acciughe

10

CERTOSINA

pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola

12

CONTADINA

pomodoro, mozzarella, melanzane, scaglie di grana

10

CRI

mozzarella, funghi, ricotta, pancetta

10

DELICATA

pomodoro, mozzarella, prosciutto, zucchine, gamberetti, panna

12

FRUTTI DI MARE

pomodoro, mozzarella, calamari, cozze, gamberetti, seppie, vongole

14

GOLOSA

pomodoro, mozzarella, salsiccia, rucola, scaglie di grana

10

ITALIA

pomodoro, mozzarella, olive, rucola, pomodorini freschi

10

MARE E MONTI

pomodoro, mozzarella, porcini, gamberetti

10

MELINDA

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, mele

10

MONTANARA

pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, carciofi

10

PATRIZIA

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, capperi, origano,
acciughe, pomodorini, olio piccante

10

PATRIZIO

mozzarella, salsiccia, friarielli, pomodorini

10

PIETRO

pomodoro, mozzarella, porcini, asparagi, scaglie di grana

10

PORCA VACCA

mozzarella, prosciutto, scamorza, tonno, pomodorini

10

PUPO

pomodoro, mozzarella, zola, trevisana, salame piccante

10

RIVOLTA

pomodoro, mozzarella, trevisana, scaglie di grana, pancetta

10

SAMER

pomodoro, mozzarella, brie, pomodorini, prosciutto di Praga, rucola

10

SCARPARA

pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, brie

10

SFIZIOSA

pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana, bresaola

10

TEMPO DI PIZZA

pomodoro, mozzarella, prosciutto, pomodorini, bufala, basilico

14

TEXANA

pomodoro, mozzarella, pancetta, fagioli, cipolle

10

TIROLESE

pomodoro, mozzarella, taleggio, speck

10

TOFFA

pomodoro, porcini, trevisana, brie, speck

10

VALTELLINA

pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola

12

VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, asparagi

10

ZINGARA

pomodoro, mozzarella, peperoni, speck

10

LE GOURMET

BRONTESE

mozzarella, mortadella, ricotta vaccina, granella di pistacchio,
pomodorino giallo pachino

13

CRUDAIOLA

pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, crudo di Parma, basilico,
scaglie di ricotta stagionata

13

SOLEGGIATA

mozzarella, gamberi al vapore sgusciati, zucchine, stracchino,
pomodorino soleggiato rosso

14

MAX

pomodoro, stracciatella, lamelle di mazzancolle fritte,
pomodorini rossi confit, basilico

15

I CALZONI

CALZONE TEMPO DI PIZZA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, porcini, bufala, rucola, pomodorini

15

CALZONE VEGETARIANO

pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine, asparagi

10

LE FOCACCCE

CESARE

radicchio, brie, speck

9

ELEONORA

bufala, pomodorini, basilico, olio d'oliva

10

VALENTINA

prosciutto cotto, scamorza, zucchine

9

TINO

patate al vapore, pancetta, stracchino

10

IMPASTO INTEGRALE +2€

IMPASTO SENZA GLUTINE +3€

IL DESSERT

CESTINO DI MANDORLE CARAMELLATE
mousse di yogurt e frutti di bosco freschi

8

TRE ANIME
ai tre cioccolati

7

TIRAMISÙ

7

CHEESECAKE

7

FORESTA NERA

7

SORBETTO AL CUCCHIAIO

5

BIRRE ALLA SPINA

KONIG LUDWIG BIONDA PICCOLA **4**

KONIG LUDWIG BIONDA GRANDE **6**

LIL' BANGIN' SESSION IPA - RYE RIVER PICCOLA **4**

LIL' BANGIN' SESSION IPA - RYE RIVER GRANDE **6**

KONIG LUDWIG DOPPIO MALTO ROSSA PICCOLA **4**

KONIG LUDWIG DOPPIO MALTO ROSSA GRANDE **6**

IL VINO DELLA CASA

PROSECCO 1 LITRO **12**

PROSECCO ROSÈ 1 LITRO **14**

$\frac{1}{2}$ LITRO **7**

$\frac{1}{4}$ LITRO **4**

ACQUA E BIBITE

ACQUA 1 LITRO **3**

ACQUA $\frac{1}{2}$ LITRO **2**

BIBITA **3**

CAFFÈ E AMARI

CAFFÈ **2**

AMARI **4**

GRAPPE **5**

COPERTO

2

per allergie o intolleranze avvertire il personale che vi fornirà
l'elenco completo degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

in mancanza di prodotto fresco potrebbe essere utilizzato un prodotto congelato o surgelato