

THE *Growler*

LE TARTARE

150gr di carne selezionata da Davide Tarrico (Brà) servite con insalata.

GROWLER /14

sale Maldon, pepe, olio Evo.

GROWLER AL TARTUFO /19

lamelle di Tartufo nero.

MEDITERRANEA /16

bufala e filetti di acciughe.

ROSSINI /25

Foie Gras, composta di fichi, pan brioche.

TRADIZIONALE /15

Senape, capperi, acciughe, tabasco, pepe, worchestershesauce.

DA CONDIVIDERE

ACCIUGHE DEL CANTABRICO /13

con pane e burro salato.

FIOTTO DI CULATELLO /15

con pan brioche caldo.

BLOC DE FOIE GRAS /16

pan brioche e composta di fichi.

INSALATA DI CARCIOFI / 13

con raspadura lodigiana

I PIATTI

ZUPPA DI LEGUMI / 10

servita con crostini di pane.

GNOCCHI DI ZUCCA / 12

al sugo di culatello.

PAPPARDELLE AL RAGU' / 12

al ragu' di cinghiale e raspadura.

TRANCIO DI SALMONE / 13

con padellata di verdure miste.

GUANCIA DI MANZO / 16

cotta a bassa temperatura con pure.

POLPETTE / 13

al sugo di pomodoro con pure.

I PANINI di TITO

NEW ORANGE / 8

pancetta cotta, patè di olive, fontina, songino.

GORDO/ 14

tartare di manzo, senape, pomodori, insalata.

CEEISA / 8

fiocco di culatello, bufala, pomodorini, songino.

GIARGIANA / 9

salmone, cream cheese, songino

IL TOSTO / 5

cotto nostrano, edamer.

PILS / 6

con il solo fiocco di culatello

LE INSALATE

TUTTE SU BASE DI SONGINO

BIONDA / 12

bufala, filetti di tonno, pomodorini, olive.

ROSSA / 14

salmone, finocchi, arance, noci, balsamico.

AMBRATA / 13

brisaola d.o.p., raspadura, limone, balsamico.

SIDES

INSALATA MISTA / 4

PATATE AL FORNO / 5

PADELLATA DI VERDURE / 5

I DESSERT

PANCAKE / 6

SOUFFLE AL CIOCCOLATO / 6

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO / 6

STRUDEL DI MELE CON GELATO / 6

GELATO ALLA CREMA By Charlotte / 6

ALLERGIE E INTOLLERANZE: per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nei piatti si prega prima di ordinare di chiedere al personale. E' possibile inoltre consultare il libro allergeni.

THE *Growler*

COCKTAILS & CO.

NEGRONI / 9
AMERICANO – SBAGLIATO / 8
SPRITZ APEROL, CAMPARI, SELECT / 8
MOSCOW MULE / 9
BLOODY MARY / 8
GIN TONIC / 10
GIN TONIC PREMIUM / 12
SHAKERATI / 8
COCKTAILS IBA / 10-12
ANALCOLICI ALLA FRUTTA / 8
POMODORO CONDITO / 6

LE BIRRE / 7

KRONBACHER	HELL
WEST COAST IPA	IPA
S.FEULLIEN	BELGIAN
NEW ORANGE	BOCK
In lattina:	
ZIO SAM / 6	IPA

LE BIBITE / 5

I VINI AL CALICE

Selezione alla mescita / 7-15

I DISTILLATI

TEQUILA Y MEZCAL 7/15
CLASE AZUL / 25
RUM / 5-15
GIN / 5 PREMIUM 8
VODKA / 5 PREMIUM 8
COGNAC e ARMAGNAC / 6-12
AMARI e GRAPPE / 5-8
VERMOUTH / 5-8

LE TARTARE

150gr di carne selezionata da Davide Tarrico
(Brà) servite con insalata.

GROWLER / 14

sale Maldon, pepe, olio Evo.

GROWLER AL TARTUFO / 19

lamelle di Tartufo nero.

MEDITERRANEA / 16

bufala e filetti di acciughe.

ROSSINI / 25

foie gras, composta di fichi, pan brioche

TRADIZIONALE / 15

senape, capperi, acciughe, tabasco, pepe,
worchestershiresauce.

I PIATTI

TAGLIERE DI SALUMI / 19

Selezionati da piccoli produttori

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI / 24

ideale per 2/3 persone

TRIS DI FORMAGGI / 13

formaggi francesi con composte

LE POLPETTINE / 8

servite con maionese allo zafferano

ACCIUGHE DEL CANTABRICO / 13

pane tostato e burro salato

FIOCCO DI CULATELLO / 15

con pan brioche

BLOC DE FOIE GRAS / 16

pan brioche e composta ai fichi

ZUPPA DEL GIORNO / 10

PAPPARDELLE AL RAGU' / 12

GUANCIA DI MANZO / 16

POLPETTE AL SUGO / 13

DESSERT / 6

ALLERGIE E INTOLLERANZE: per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nei piatti si prega prima di ordinare di chiedere al personale. E' possibile inoltre consultare il libro allergeni.

THE *Growler*

ALLERGIE E INTOLLERANZE: per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nei piatti si prega prima di ordinare di chiedere al personale. E' possibile inoltre consultare il libro allergeni.