

Robe Steakhouse



Menù

BRUSCHETTE

✓ DISINTERESSATA

SALSICCIA AFFUMICATA E MARINATA NELLA BIRRA, FONDUTA DI MONTEORSARO (PASCOLI ALTI, VILLA MINOZZO), PORCINI, GLASSA DI CONDIMENTO BALSAMICO REGGIANO (ACETAIA OVI, ROTEGLIA), OLIO EVO. (1,7)

€ 10,00

✓ SCRUPOLOSA

BLACK ANGUS AFFUMICATO, FONDUTA DI CAPRINERA (LUCCHESI, VALSAMOGGIA), PEPE, OLIO EVO, SCORZETTA DI ARANCIA CANDITA. (1,7)

€ 10,00

✓ RICOMINCIAMO

PROSCIUTTO COTTO, FONDUTA DI PECORA VERDE ERBORINATO (PASCOLI ALTI, VILLA MINOZZO), CARCIOFI ALLA GIUDIA, CRUNCH DI CIPOLLA, OLIO EVO. (1,7)

€ 10,00

✓ SCOMMESSA

PROSCIUTTO CRUDO PARMA 24 MESI, SCAGLIE DI REGGIANO, FICHI CARAMELLATI (LUVIRIE, RICCIONE), OLIO EVO. (1,7)

€ 10,00

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,50

COPERTO € 3,50

BRUSCHETTE

✓ DISDETTA

PANCETTA COTTA, FONDUTA DI CACIOTTA PICCANTE (PASCOLI ALTI, VILLA MINOZZO), CIPOLLA CARAMELLATA. (1,7)

€ 9,00

✓ TRUFFALDINA

MORTADELLA BOLOGNA IGP, SQUACQUERONE DOP (LUCCHESI, VALSAMOCCIA), DATTERINO GIALLO CONFIT, RUCOLA, OLIO EVO. (1,7)

€ 9,00

✓ SPIRITO DI SACRIFICIO

GUANCIALE ARTIGIANALE (VALDRAGONE, PALAGANO), FONDUTA DI PECORINO FIORINO (PASCOLI ALTI, VILLA MINOZZO), SEMI DI GIRASOLE E PAPAVERO, MIELE, OLIO EVO. (1,7)

€ 9,00

✓ FANNULLONA

DOPPIO DATTERINO CONDITO (GIALLO E ROSSO), OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO, OLIO EVO. (1)

€ 8,50

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,50

PORKERIE

AMERICAN BBQ

✓ *ST. LOUIS BBQ RIBS*

CON CONTORNO DI PATATE, INSALATA O VERDURE GRIGLIATE
COSTINE DI MAIALE AFFUMICATE E GLASSATE CON
SALSA BBQ.

€ 19,00

✓ *BRISKET*

CON CONTORNO DI PATATE, INSALATA O VERDURE GRIGLIATE
PUNTA DI PETTO DI MANZO COTTA A BASSA
TEMPERATURA ED AFFUMICATA CON UN RUB DI
SPEZIE.

€ 19,00

✓ *STINCO*

CON CONTORNO DI PATATE, INSALATA O VERDURE GRIGLIATE
STINCO DI MAIALE COTTO IN FORNO CON LA SUA
COTENNA.

€ 16,50

✓ *PANINO CON PULLED PORK*

CON CONTORNO DI PATATE, INSALATA O VERDURE GRIGLIATE
CIABATTINA AI CEREALI ARTIGIANALE (FORNO LA SPIGA,
SCANDIANO), PULLED PORK AFFUMICATO DI NOSTRA
PRODUZIONE, INSALATA COLESLAW, INSALATA GENTILE.

€ 16,50

(10)

✓ *SALSICCE DI ROSS*

CON CONTORNO DI PATATE, INSALATA O VERDURE GRIGLIATE
SALSICCE DI MAIALE (VALDRAGONE, PALAGANO)
AFFUMICATE E MARINATE NELLA BIRRA.

€ 15,00

(1)

✓ *PORK BELLY*

PANCIA DI MAIALE COTTA IN AFFUMICATORE CON RUB
SPEZIATO E GLASSATE CON SALSA BBQ.

€ 12,00

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,50

ROBE UNTE

✓ **FIORI DI ZUCCA***

IN CROSTA DI FARINA DI GRANO

(1)

€ 6,50

✓ **SALVIA***

FOGLIE DI SALVIA IN TEMPURA DI DUE FARINE

(1)

€ 6,00

✓ **MENTINE***

FRITTELLINE DI ZUCCHINE, RICOTTA E MENTA

(1,7)

€ 6,00

✓ **CIPOLLA ROSSA***

IN TEMPURA DI DUE FARINE CON SENTORE DI CURCUMA E
PEPE NERO.

(1)

€ 6,00

✓ **PANCIOTTE***

FRITTELLINE DI PATATE CON PANCETTA E ROSMARINO

(1,7)

€ 6,00

✓ **JALAPENO***

PEPERONCINO ROSSO RIPIENO DI CREMA DI FORMAGGIO
AVVOLTO DA UNA CROCCANTE PANATURA

(1,6,7,10)

€ 2,00

AL PEZZO

*PRODOTTO SURGELATO

TAGLIERI

✓ PIATTO DEGUSTAZIONE

BLACK ANGUS AFFUMICATO, CARPACCIO DI PIRANHA,
BRESOLA ARTIGIANALE (VALDRAGONE, PALAGANO),
ROAST BEEF AFFUMICATO.

€ 24,50

✓ CARPACCIO DI PIRANHA

CARPACCIO DI PIRANHA DRY-AGED PER UN MINIMO DI 20
GIORNI CON UN RUB DI SPEZIE.

€ 19,50

✓ BLACK ANGUS AFFUMICATO

SOTTOFESA DI MANZO STAGIONATA 60 GIORNI E
AFFUMICATA CON LEGNO DI FAGGIO.

€ 19,50

✓ CRUDO PARMA 24 MESI

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI.

€ 16,50

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,50

CRUDITÀ

✓ **BATTUTA AL COLTELLO**

BATTUTA DI AUBRAC 130gr

€ 15,00

✓ **BATTUTA DEL MAESTRO**

BATTUTA DI AUBRAC 130gr CONDITA CON OLIO EVO, AGLIO, PAPRIKA DOLCE, PEPERONCINO, LIMONE E PREZZEMOLO.

€ 15,50

✓ **BATTUTA UBRIACA**

BATTUTA DI AUBRAC 130gr CONDITA CON SQUACQUERONE DOP (LUCCHESI, VALSAMOCCIA), DATTERINO GIALLO, BASILICO, PROFUMO DI GIN. (7)

€ 16,50

✓ **BATTUTA SCROCCHIARELLA**

BATTUTA DI AUBRAC 130gr CONDITA CON TARALLO INTEGRALE, BIANCO CUSNA (PASCOLI ALTI, VILLA MINOZZO), MORTADELLA BOLOGNA IGP, SCORZETTA DI ARANCIA ESSICCATA. (1,7)

€ 16,50

✓ **BATTUTA REGGIANA**

BATTUTA DI AUBRAC 130gr CONDITA CON CIALDIA DI REGGIANO 24 MESI, PORCINI, CREMA ALL'UOVO (3,7)

€ 17,00

✓ **PESTO DI CAVALLO CRUDO**

BATTUTA AL COLTELLO (MACELLERIA RINALDI, SCANDIANO) 130gr.

€ 16,00

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,50

HAMBURGER DI MANZO

DI NOSTRA PRODUZIONE DA 200GR

CON CONTORNO DI PATATE, INSALATA O VERDURE GRIGLIATE

✓ MOLLY

FORMAGGIO BIANCO CUSNA (PASCOLI ALTI, VILLA MINOZZO), SPECK, RUCOLA, MARMELLATA LUVIRIATA (LUVIRIE, RICCIONE)

(1,7,8)

€ 16,50

✓ LOLA

MORTADELLA BOLOGNA IGP, SQUACQUERONE DOP, FICHI CARAMELLATI (LUVIRIE, RICCIONE), INSALATA GENTILE, GRANELLA DI NOCI.

(1,7,8)

€ 16,50

✓ CESARINA

PROSCIUTTO CRUDO PARMA 24 MESI, CIALDA DI REGGIANO 24 MESI, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA, RUCOLA, MIELE MILLEFIORI.

(1,7)

€ 16,50

✓ NINA

PROSCIUTTO COTTO, FONDUTA DI PECORA VERDE ERBORINATO (PASCOLI ALTI, VILLA MINOZZO), AMARETTO SBRICIOLATO, GLASSA DI CONDIMENTO BALSAMICO REGGIANO (ACETAIA OVI, ROTEGLIA), INSALATA GENTILE.

(1,7)

€ 16,50

DOPPIA SVIZZERA € 7,00

PANE HAMBURGER SENZA GLUTINE € 3,50

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,50

HAMBURGER DI MANZO

DI NOSTRA PRODUZIONE DA 200GR

CON CONTORNO DI PATATE, INSALATA O VERDURE GRIGLIATE

✓ VITTORIA

SPIANATA PICCANTE DELLA CALABRIA, FONDUTA DI
CACIOTTA PICCANTE (PASCOLI ALTI, VILLA MINOZZO),
CHIPOTLE PICCANTE, CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO, CIPOLLA
CRUNCH. (1,7)

€ 16,50

✓ CLARABELLA

QUANCIALE ARTIGIANALE (VALDRAGONE, PALAÇANO),
FONDUTA DI PECORINO FIORINO (PASCOLI ALTI, VILLA
MINOZZO), PORCINI, PEPE, INSALATA GENTILE. (1,7)

€ 16,50

✓ CAROLINA

PANCETTA STESA AFFUMICATA, FONDUTA DI SPRACADA
(PASCOLI ALTI, VILLA MINOZZO), CREMA DI GIARDINIERA
ARTIGIANALE, DATTERINO GIALLO CONFIT, INSALATA
GENTILE. (1,7)

€ 16,50

✓ DAISY

FORMAGGIO BIANCO CUSNA (PASCOLI ALTI, VILLA
MINOZZO), PANCETTA COTTA ARTIGIANALE, RADICCHIO
ROSSO, FRAGOLINE IN ACETO (LUVIRIE, RICCIONE) (1,7)

€ 16,50

DOPPIA SVIZZERA € 7,00

PANE HAMBURGER SENZA GLUTINE € 3,50

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,50

HAMBURGER DI CAVALLO

MACELLERIA RINALDI (SCANDIANO) DA 180GR
CON CONTORNO DI PATATE, INSALATA O VERDURE GRIGLIATE

✓ VARENNE

QUANCIALE ARTIGIANALE (VALDRAGONE, PALAGANO),
FONDUTA DI SPRACADA (PASCOLI ALTI, VILLA MINOZZO),
CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA, RUCOLA, CREMA DI
GIARDINIERA ARTIGIANALE.

€ 18,00

(1,7)

✓ BUCEFALO

PROSCIUTTO CRUDO PARMA 24 MESI, CIALDA DI REGGIANO
24 MESI, DATTERINO GIALLO CONFIT, INSALATA GENTILE,
CHIPOTLE PICCANTE.

€ 18,00

(1,7)

✓ MARENCO

PROSCIUTTO COTTO, FONDUTA DI PECORA VERDE
ERBORINATO (PASCOLI ALTI, VILLA MINOZZO), FICHI
CARAMELLATI (LUVIRIE, RICCIONE), INSALATA GENTILE.

€ 18,00

(1,7)

✓ PEGASO

FORMAGGIO BIANCO CUSNA (PASCOLI ALTI, VILLA
MINOZZO), PANCETTA COTTA ARROTOLATA ARTIGIANALE,
CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO, FRAGOLINE IN ACETO (LUVIRIE,
RICCIONE)

€ 18,00

(1,7)

DOPPIA SVIZZERA € 7,00

PANE HAMBURGER SENZA GLUTINE € 3,50

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,50

HAMBURGER VEGETARIANI

SVIZZERA DI VERDURE E FORMAGGIO * (1)

CON CONTORNO DI PATATE, INSALATA O VERDURE GRIGLIATE

✓ *ALOE VERA*

*SQUACQUERONE DOP, DATTERINO GIALLO CONFIT,
INSALATA GENTILE, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA,
GRANELLA DI NOCI.*

€ 16,00

(1,7,8)

✓ *ACERO GIAPPONESE*

*VERDURE GRIGLIATE, CIALDA DI REGGIANO 24 MESI, CAVOLO
CAPPUCCIO ROSSO, CREMA DI GIARDINIERA ARTIGIANALE.*

€ 16,00

(1,7)

✓ *MARUÇA*

*FONDUTA DI PECORINO FIORINO (PASCOLI ALTI, VILLA
MINOZZO), CARCIOFI ALLA GIUDIA, RUCOLA, CHIPOTLE
PICCANTE.*

€ 16,00

(1,7)

ROBE ALLA GRIGLIA

CON CONTORNO DI PATATE, INSALATA O VERDURE GRIGLIATE

✓ **SPIDER STEAK** circa 250 grammi

TAGLIO PROVENIENTE DALL'INTERNO DELL'ANCA DEL BOVINO CON FIBRA CORTA ED UNA CARATTERISTICA MAREZZATURA DI GRASSO INTRAMUSCOLARE A FORMA DI RAGNATELA.

€ 24,00

✓ **PICANHA** circa 250 grammi

PUNTA DI SOTTOFESA TAGLIATA A FETTE SPESSE, PECULIARE PER LO STRATO DI GRASSO CHE LA RICOPRE.

€ 26,50

✓ **BAVETTA** circa 250 grammi

FLAP MEAT STEAK: PARTE DELLA PANCIA DEL BOVINO PRELEVATO DAGLI ADDOMINALI. E' UN TAGLIO MOLTO MAGRO, CON UN SAPORE DOLCE E DELICATO.

€ 25,00

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,50

ROBE ALLA GRIGLIA

CON CONTORNO DI PATATE, INSALATA O VERDURE GRIGLiate

✓ **DIAFRAMMA** circa 250grammi

SKIRT STEAK: È IL PRINCIPALE MUSCOLO RESPIRATORIO
E SI TROVA TRA LE ULTIME COSTOLE E LO STERNO.
STRETTO E LUNGO.

€ 23,00

✓ **LOMBATELLO** circa 250 grammi

HANGER STEAK: PROVENIENTE DAL VENTRE INFERIORE,
HA UN TAGLIO IRREGOLARE DOVUTO DALLE FIBRE
CONSISTENTI E UN BASSO CONTENUTO DI GRASSO.

€ 23,00

✓ **CAPPELLO DEL PRETE** circa 250 grammi

FLAT IRON STEAK: E' UN TAGLIO MAGRO E TENERO
PROVENIENTE DALL'INTERNO DELLA SPALLA DEL BOVINO.

€ 24,00

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,50

CONTORNI

✓	<i>PATATE FRITTE*</i>	(1)	€ 5,00
✓	<i>PATATE AL FORNO</i>		€ 5,50
✓	<i>INSALATA VERDE O MISTA</i>		€ 5,00
✓	<i>VERDURE GRIGLIATE</i>		€ 6,00
✓	<i>VERDURE GRATINATE DELLA FILO</i>	(1,7)	€ 6,50
✓	<i>FAGIOLANZA PICCANTINA</i>		€ 6,50
	<i>FAGIOLI ROSSI PICCANTI IN UMIDO</i>		
✓	<i>CIPOLLINE BORRETANE IN AGRODOLCE</i>		€ 7,00
	<i>CON CONDIMENTO BALSAMICO (ACETAIA DVI, ROTEGLIA)</i>		

BEVANDE

✓	<i>ACQUA NATURALE 0,75l</i>	€ 3,00
✓	<i>ACQUA GASSATA 0,75l</i>	€ 3,00
✓	<i>COCA COLA 0,33l</i>	€ 4,00
✓	<i>COCA COLA ZERO 0,33l</i>	€ 4,00

**PRODOTTO SURGELATO*

BIRRE ALLA SPINA

✓ BROTZEIT (LAUTERBACHER) HELLES 5,1%	(1)	0,2ℓ	€ 3,50
		0,4ℓ	€ 6,00
✓ DOUBLE IPA (CANE DI GUERRA) DOUBLE IPA 8,2%	(1)	0,3ℓ	€ 5,00
		0,5ℓ	€ 8,00
✓ WAVE RUNNER (HAMMER) IPA 6,5%	(1)	0,4ℓ	€ 7,00
✓ GREEN PETROL (BREWFAST) BLACK IPA 7,8%	(1)	0,4ℓ	€ 7,00
✓ DOBLE (HAMMER) DOPPELBOCK 7,5%	(1)	0,4ℓ	€ 7,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

✓ **BUNDES GLUTEN FREE**
(HAMMER) PILS 5,2%

0,33ℓ € 6,00

✓ **LUMIT GLUTEN FREE**
(HAMMER) APA 5,0%

0,33ℓ € 6,00

✓ **RAUCHBIER**
(BANDICA) RAUCHBIER 5,3%

(1)

0,44ℓ € 7,00

✓ **LAÇO NERO**
(BIRRIFICIO APPENNINO) STOUT 4,5%

(1)

0,5ℓ € 7,50

✓ **CIMONE**
(BIRRIFICIO APPENNINO) AMBER ALE 5,5%

(1)

0,5ℓ € 7,50

CAFFÈ E AMARI

CAFFÈ'

€ 1,50

CAFFÈ' CORRETTO

€ 2,50

CAFFÈ' DOPPIO

€ 2,50

AMARI CLASSICI

*MONTENEGRO, AMARO DEL CAPO, JEGERMEISTER,
LIMONCINO, NOCINO, SAMBUCA MOLINARI,
JEFFERSON, BAILEY'S, BRANCAMENTA, FERNET
BRANCA, VECCHIA ROMAGNA.*

€ 4,00

AMARI ARTIGIANALI

*AMAREGGIO, ALARICUM, RICERCATO CLANDESTINO,
SAMBUCALIA, AMARO BOLOGNA 1904,
LIQUIRIZIA RICERCATA, AMARO INFAME.*

€ 5,00

GRAPPE BIANCHE

<i>STORICA NERA</i>	€ 5,00
<i>SPIRITO FRIULANO</i>	€ 4,50
<i>AÇADEITA</i>	€ 4,00

GRAPPE BARRICATE

<i>LEON 14</i>	€ 12,00
<i>LEON 7</i>	€ 7,00
<i>BRUNELLO</i>	€ 6,00
<i>AMARONE</i>	€ 6,00
<i>TORBA NERA</i>	€ 5,50
<i>RISERVA 3 ANNI</i>	€ 5,00
<i>AÇADEITA RISERVA</i>	€ 4,50
<i>RISERVA CILIEGIO</i>	€ 4,50
<i>24 CARATI</i>	€ 4,00

WHISKY

<i>LAGAVULI 16</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>MC CALLAN 12</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>OBAN 14</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>NIKKA from the barrel</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>LAPHROIG 10</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>TALISKER 10</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>BOWMORE 12</i>	<i>€ 8,00</i>

RUM

<i>ZACAPA 23</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>SANTA TERESA</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>DIPLOMATICO</i>	<i>€ 8,00</i>

VINO PASSITO

<i>CALICE ERBALUCE</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>CALICE MALBO GENTILE</i>	<i>€ 7,00</i>

ALLERGENI:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI.
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.
8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA.
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG.
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

SI CHIEDE CORTESAMENTE ALLA GENTILE CLIENTELA DI AVVISARE CIRCA EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI.