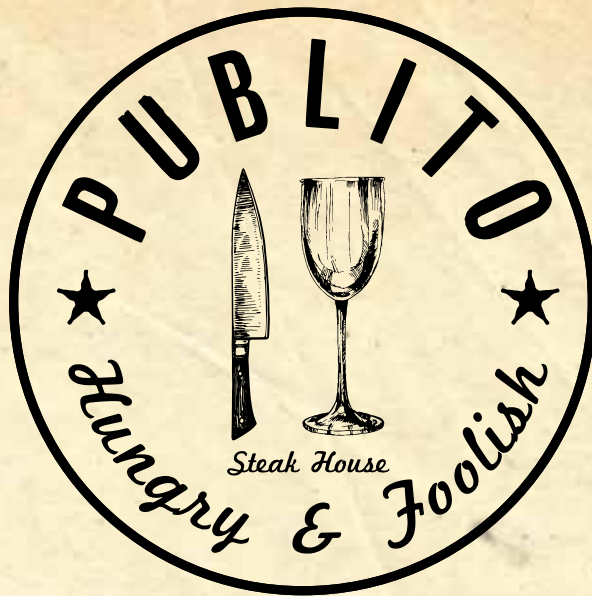
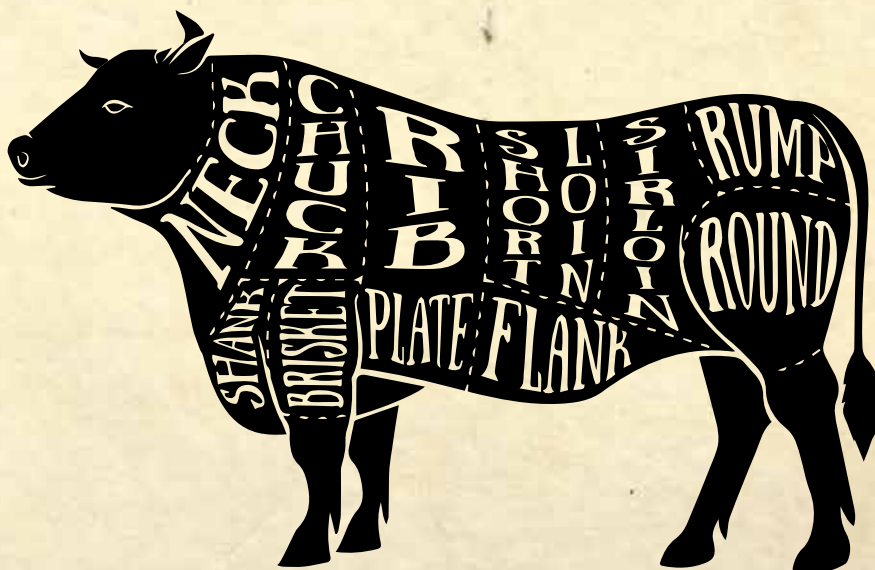




Menu







GLI ANTIPASTI

- Culatello e bufala 10,00 €
- Carpaccio di manzo affumicato 12,00 €
- Misto di bruschette 5,00 €
- Bruschetta al tartufo 7,00 €
- Stracciata al tartufo 7,50 €
- Fonduta di formaggio al tartufo 8,00 €
- Bufala salmone e zucchine grigliate 10,00 €
- Tartara di manzo 12,00 €
- Tortino di broccoli e patate con vellutata di verdure 5,50 €
- Vellutata di verdure con pane croccante 5,00 €

I TAGLIERI

- Selezione di formaggi e mostarde 8,00 €
- Selezione di salumi 8,00 €
- Selezione di salumi e formaggi 10,00 €
- Focaccia e culatello 8,00 €

ANTIPASTO DEL PUBLITO:

- **S** 7,50€ 
- **M** 10,00 € 
- **L** 15,00 € 
- **XL** 20,00 € 



Per prodotti Gluten Free rivolgersi al personale di sala



LA CARNE DEL PUBLITO

Argentina

L'Angus argentino ha il pregio di provenire da allevamenti estensivi allo stato brado e di alimentarsi nelle ampie pianure della Pampa, crescendo all'insegna della naturalità. Il bestiame pascola e vive all'aperto, libero e senza costrizioni. Ne deriva un alimento di altissima qualità, una carne dalla muscolatura uniforme, tra le più tenere e saporite, pertanto unica al mondo.

- Tagliata di entrecôte 14,00 €
- Tagliata di filetto 16,00 €
- Chateaubriand 22,00 €

Uruguay

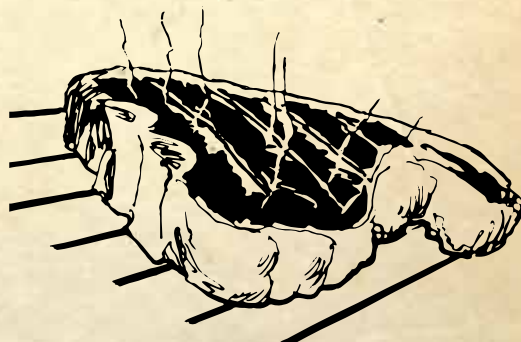
Il bestiame è allevato a cielo aperto tutto l'anno e alimentato con foraggi naturali. La carne è succulenta e tenera. Regala al palato il sentore affumicato della brace.

- Tagliata di entrecôte 20,00 €

Irlanda

Grazie alle ottimali condizioni climatiche, la molta umidità e il poco freddo rendono l'erba costantemente verde, fresca e rigogliosa, divenendo la base di un foraggio ottimale, ne risulterà una carne di eccelsa qualità e ricca di vitamine. La sua marezzatura la rende tra le carni più tenere al mondo.

- Tagliata di entrecôte 20,00 €
- Bistecca 4,00 €/hg
- Fiorentina 4,50 €/hg
- Tomahawk 4,50 €/hg



Per prodotti Gluten Free rivolgersi al personale di sala



Italia

La Scottona è la femmina del bovino di età compresa tra i 18 e 24 che non ha mai partorito. Da origine ad una carne molto magra e giovane, caratterizzata da tessuti maturi ma ancora non sottoposti a sforzi, fattore che contribuisce alla sua tipica tenerezza.

- **Bistecca di scottona 16,00 €**
- **Fiorentina di scottona 3,50 €/hg**
- **Tomahawk 4,50 €/hg**

Dry Aged

Il dry-aging è la tecnica più naturale che ci possa essere per intenerire ed insaporire la carne: una perfetta frollatura. La tecnica della frollatura a secco, un tempo molto diffusa è pressoché scomparsa. Tale processo concentra i sapori nel muscolo conferendo alla carne un gusto senza eguali.

- **Bistecca 20,00 €**
- **Fiorentina 4,50 €/hg**
- **Tomahawk 5,50 €/hg**

Altri tagli

- **Braciola di maiale con patate Steak House 10,00 €**
- **Salsicce con patate Steak House 9,00 €**
- **Pollo grigliato con spinaci 10,00 €**
- **Grigliata mista 38,00 €** 

Scegli il condimento che preferisci per la tua tagliata:

- **rucola, balsamico e grana; sale nero e rosmarino.**
- **gorgonzola / pepe verde + 2,00 €**
- **tartufo + 3,00 €**



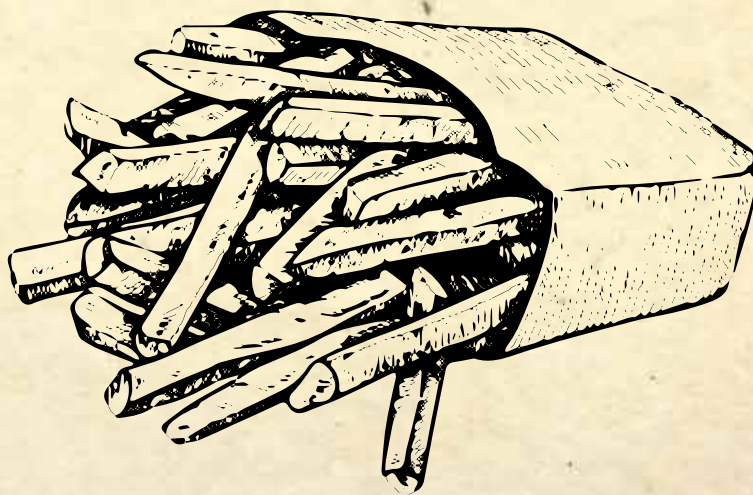
Per prodotti Gluten Free rivolgersi al personale di sala

I FRITTI

- Patatine 3,00 €
- Patate steak house 3,50 €
- Mozzarelline 4,00 €
- Olive all'ascolana 4,00 €
- Mozzarelline e olive 4,00 €
- Mozzarelline, olive e patatine 5,00 €
- Mozzarelline, olive, patatine e würstel 6,50 €

I CONTORNI

- Insalata 3,00 €
- Verdure grigliate 4,50 €
- Verdure ripassate (spinaci/ bieta/ cicoria) 3,50 €
- Patate saltate 3,50 €
- Porcini alla griglia* 6,00 €



*Prodotti non sempre disponibili



Per prodotti Gluten Free rivolgersi al personale di sala



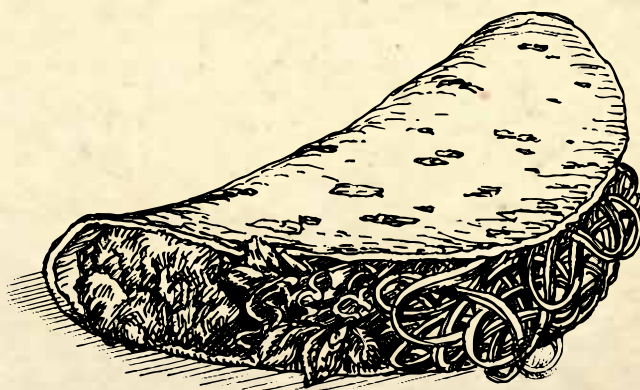
I GOURMET

I panini gourmet vengono serviti con patate steak house

- **Buenos aires** 8,50 €
(Filetto di manzo, pomodoro, lattuga, maionese)
- **Black sea** 8,00 €
(Panino al nero di seppia, salmone affumicato, insalata, pomodoro, salsa yogurt)
- **Greenpeace** 8,00 €
(Melanzane grigliate, pomodorini secchi, rucola, stracchino)
- **Grillcock** 7,50 €
(Petto di pollo, pomodoro, lattuga, maionese)
- **Tartaburger** 12,00 €
(Tartara di manzo scottata, caprino, rucola, peperoni, grani di senape)

TORTE AL TESTO

- Crudo, rucola e bufala 8,00 €
- Spinaci, salsiccia e caciotta 8,00 €
- Cotto, pomodoro, insalata e maionese 7,00 €
- Zucchine, melanzane e caprino 7,00 €



Per prodotti Gluten Free rivolgersi al personale di sala



HAND MADE BURGER

Gli hamburger comprendono il contorno di patatine fritte

• 200g • 285g • 380g

- **Big hell** 8,00 € - 10,00 € - 12,00 €
(Hamburger, pomodoro, formaggio, pancetta, salsa piccante)
- **Giant** 10,00 € - 12,00 € - 14,00 €
(Hamburger, lattuga, pomodoro, formaggio, prosciutto cotto, pancetta, uovo alla piastra)
- **Paradise** 10,00 € - € 12,00 € - € 14,00 €
(Hamburger, pomodoro, formaggio, rucola, caprino, cipolla rossa)
- **Scacciapensieri** 10,00 € - € 12,00 € - € 14,00 €
(Hamburger, pomodori secchi, rucola, scamorza, pancetta, maionese, bbq)



Per prodotti Gluten Free rivolgersi al personale di sala



HAMBURGERS

- **Publito's burger** 4,50 €
(Hamburger, pomodoro, lattuga, salse)
- **Publito's cheeseburger** 5,00 €
(Hamburger, pomodoro, lattuga, formaggio, salse)
- **Big publito** 5,50 €
(Hamburger, pomodoro, lattuga, cotto, uovo, salse)
- **Inferno** 5,50 €
(Hamburger, pomodoro, formaggio, pancetta, salsa piccante)

HOT-DOGS

- **Hot dog** 4,00 €
(Würstel, salse)
- **Publito's dog** 4,00 €
(Würstel, crauti, salse)
- **Dogo dog** 4,50 €
(Würstel, formaggio, pancetta, salse)
- **Bull dog** 4,50 €
(Würstel, formaggio, patate fritte, salse)

PUBLITO'S MENÙ

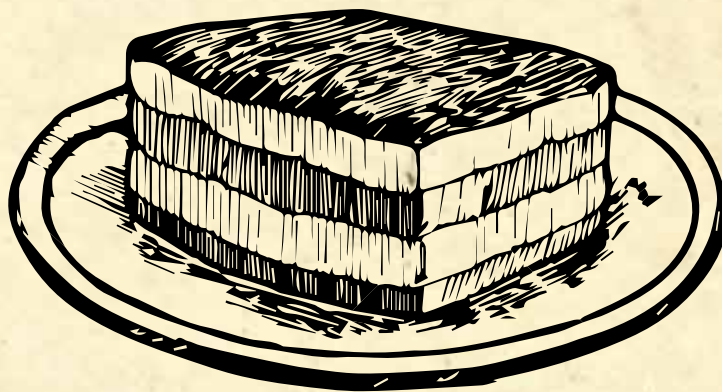
- **Publito's hamburger menù** 8,00 €
(Hamburger, patatine, bibita in lattina o birra 0,2)
- **Publito's hot-dog menù** 8,00 €
(Hot-dog, patatine, bibita in lattina o birra 0,2)



Per prodotti Gluten Free rivolgersi al personale di sala

DOLCI

- Panna cotta 3,50 €
frutti di bosco/ cioccolato/ caramello/ Nutella
- Crema Catalana 3,50 €
- Tiramisù 4,00 €
- Tozzetti al sagrantino 6,50 €
- Dolce del giorno 3,50 €
- Tartufo bianco/nero 3,50 € (affogato + 1,50 €)
- Semifreddo 4,00 €
pistacchio e nocciola/ cocco/ limone/ cioccolato e nocciola/
frutti di bosco / ricotta e pere
- Frutta di stagione 3,50 €



- Pane e coperto 1,00 €



CAFFETTERIA

- Caffè 1,00 €
- Orzo 1,00 €
- Deca 1,00 €
- Caffè corretto 1,50 €
- The caldo 2,00 €
- Tisane 2,00 €

AMARI

- Limoncello 2,00 €
- Amaro del capo 2,00 €
- Montenegro 2,00 €
- Jagermeister 2,00 €
- Fernet Branca 2,00 €
- Branca menta 2,00 €
- Cynar 2,00 €
- Averna 2,00 €
- Varnelli 2,00 €
- Sambuca 2,00 €
- Bayleis 2,00 €
- Braulio 2,00 €

DISTILLATI

- Belvedere 5,00 €
- Grey Goose 5,00 €
- Tanqueray 4,00 €
- Bombay 4,00 €
- Hendrix 5,00 €
- Pampero 3,00 €
- Saint-james 4,00 €
- Anniversario 4,00 €
- Diplomatico 5,00 €
- Clarin 6,00 €
- Zacapa 6,00 €
- J&B 3,00 €
- Jack Daniel's 4,00 €
- Chivas Regal 5,00 €
- Jameson 5,00 €
- Oban 5,00 €
- Cognac Martell 5,00 €
- Armagnac Janneau 6,00 €
- Grappa bianca 2,50 €
- Grappa barrique 2,50 €
- Grappa 903 bianca 3,50 €
- Grappa 903 barrique 3,50 €



BIRRE

- **Spaten hell** • 0,2 lt 2,50 € • 0,4 lt 4,00 €

Birra di puro malto d'orzo, adatta ad ogni occasione di consumo tradizionale prodotto di Monaco di Baviera nella sua versione chiara e dissetante, con dolci note di malto.

Intensità alcolica: 5,2%

- **Franziskaner weissbier** • 0,3 lt 3,00 € • 0,5 lt 5,00 €

Presenta un colore dorato scuro e un aspetto torbido, mentre il suo aroma richiama fortemente al frumento, alla banana e ai chiodi di garofano il sapore ricalca abbastanza fedelmente i profumi, con in più una componente agrumata e una leggera punta di amaro.

Intensità alcolica: 5%

- **Leffe blonde** • 0,33 lt 4,00 €

Dal colore dorato e dai riflessi brillanti, determinati dall'impiego di alti chiari il gusto è pieno, elegante e fruttato, mentre il retrogusto è speziato con una punta di arancia amara.

Intensità alcolica: 6,8%

- **Leffe rouge** • 0,33 lt 4,50 €

Tipica belga dal colore ambrato, presenta una schiuma corposa e persistente al naso si presenta con un intenso profumo di caffè tostato, con sentori di frutta candita il gusto rivela un corpo morbido, in cui il malto tostato lascia il posto ad un retrogusto erbaceo.

Intensità alcolica: 6,5%



Per prodotti Gluten Free rivolgersi al personale di sala

• **Tennent's super**

• 0,2 lt 3,00 € • 0,4 lt 5,00 €

Si presenta di colore giallo ramato e produce una schiuma scarsa e poco persistente l'aroma è intenso e dominato dal profumo di malto e di mela assaporandola si coglie un gusto iniziale dolce che si stempera subito nell'amaro, per ritornare nel finale alle note zuccherine del caramello.

Intensità alcolica: 9%

• **Bass best scotch**

• 0,2 lt 3,50 € • 0,4 lt 5,50 €

E' una birra ambrata doppio malto, dal gusto intenso, corposa al punto giusto, e gradazione alcolica gratificante.

Intensità alcolica: 9%

• **Goose island ipa**

• 0,25 lt 3,50 • € 0,5 lt 6,00 €

Nel bicchiere, questa birra rivela un colore arancione ramato leggermente opalescente. In bocca, si sprigionano sapori di luppoli floreali con note di frutta e aghi di pino, seguite da punte più leggere di caramello il finale è ovviamente segnato da una piacevole e tipica nota di amaro.

Intensità alcolica: 5,9%



Franziskaner
 WEISSBIER



Per prodotti Gluten Free rivolgersi al personale di sala



LE BOLLICINE

- Prosè Gancia 12,00 €
- Prosecco Valdobbiadene DOCG Bortolomio 16,00 €
- Rosè 18 mesi metodo classico Gancia 16,00 €
- Franciacorta fratelli Berlucchi 22,00 €
- Franciacorta Ca del bosco 40,00 €
- Champagne Pommery 40,00 €

VINI BIANCHI

- Grechetto Bio Raina 13,00 €
- Trebbiano spoletino Bio Raina 15,00 €
- Grechetto Romanelli 15,00 €
- Grechetto Arnaldo Caprai 12,00 €
- Grecante Arnaldo Caprai 15,00 €
- Arboreus Paolo Bea 30,00 €
- Traminer e Sauvignon Umbria IGP BIO 13,00 €
- Bramito della Sala Antinori 20,00 €
- Cervaro della Sala Antinori 40,00 €
- Gewurztraminer Von Steiger 14,00 €
- Chardonnay Jermann 20,00 €
- Pinot grigio Jermann 20,00 €
- Ribolla Gialla Vinnæ Jermann 24,00 €
- Ribolla Gialla Gravner '08 - 65,00 €

VINI ROSSI

- Rosso Anima Umbra Caprai 13,00 €
- Rosso Montefalco Raina 15,00 €
- Rosso Montefalco Colpetrone 15,00 €
- Rosso Montefalco Romanelli 15,00 €
- Rosso Montefalco Cantina Rafin 15,00 €
- Rosso Montefalco Caprai 15,00 €
- Rosso Montefalco Riserva Caprai 25,00 €
- Rosso Montefalco Antano 18,00 €
- Rosso Montefalco Tabarrini 18,00 €
- Sagrantino Campo di Raina 24,00 €
- Sagrantino Antignano 20,00 €
- Sagrantino tenuta San Lorenzo DOCG 22,00 €
- Sagrantino Colpetrone 24,00 €
- Sagrantino Romanelli 30,00 €
- Sagrantino Collepiano Caprai 30,00 €
- Sagrantino Colle Grimaldesco Tabarrini 40,00 €
- Sagrantino Pagliaro Paolo Bea '08 68,00 €
- Silence Assisi Merlot DOC 15 Bio 14,00 €



- Ripasso Valpolicella Brigaldara 22,00 €
- Ripasso Valpolicella Masi Campoflorin 20,00 €
- Ripasso Valpolicella Allegrini 20,00 €
- Amarone Cortegiara Allegrini 40,00 €
- Amarone Brigaldara 44,00 €
- Amarone Masi Costasera 42,00 €
- Barbera d'Asti Vietti 20,00 €
- Nebbiolo Vietti 22,00 €
- Barolo Fratelli Giacosa 40,00 €
- Il Bruciato Bolgheri 24,00 €
- Brunello di Montalcino Barbi 38,00 €
- Rosso Venezia Giulia Gravner '02 - 70,00 €
- Tignanello Antinori '13 - 85,00 €

Cantina Donna Fugata

- Damarino Sicilia DOC 16,00 €
- Anthilia 2016 - 16,00 €
- La Fuga Chardonnay DOC 18,00 €
- Prio Catarratto Doc 16,00 €
- Lighea Sicilia Zibibbo Doc 2016 - 18,00 €
- Lumera Sicilia DOC Rosato 2016 - 18,00 €
- Fluoramundi Cerasuolo Di Vittoria DOCG 2016 - 23,00 €
- Tancredi Terre Siciliane 28,00 €
- Mille e una Notte Terre Siciliane 48,00 €

VINI PASSITI

- Moscato D'Asti Dogliotti 15,00 €
- Moscato di Pantelleria 16,00 €
- Prosecco Valdobbiadene DOCG Demi-Sec Bortolomiol 15,00 €
- Sagrantino di Montefalco Tabarrini 22,00 €
- Muffato della Sala Antinori 32,00 €

VINO IN MESCITA

- Calice Prosecco Gancia 3,00 €
- Calice Bianco Chardonnay Ruggeri 2,50 €
- Calice Bianco Gewurztraminer Von Steiger 3,50 €
- Calice Rosso Ruggeri Umbria IGT 3,00 €
- Calice Montefalco Rosso DOC 4,00 €
- Calice Sagrantino DOCG 5,00 €
- Calice Sagrantino Passito 5,00 €
- Vino della casa 0,5 lt 4,50 €
- Vino della casa 1 lt 8,00 €



BIBITE

- Acqua 0,75 lt 2,00 €
- Coca cola 0,3 lt 2,5 €
- Fanta (lattina) 2,00 €
- Esta the limone/pesca (lattina) 2,00 €
- Coca cola zero (lattina) 2,00 €
- Schweppes limone/tonica 2,50 €
- Succhi di frutta 2,00 €

COCKTAIL

- Aperol spritz 5,00 €
- Campari spritz 5,00 €
- Americano 5,00 €
- Negroni 5,00 €
- Handrix tonic 7,00 €
- Tanqueray tonic 6,00 €
- Bombay tonic 6,00 €
- Vodka tonic 5,00 €
- Belvedere tonic 7,00 €
- Grey goose tonic 7,00 €
- Moscow mule 6,00 €
- Long island 5,00 €
- Cuba libre 5,00 €
- Gin lemon 5,00 €
- Vodka lemon 5,00 €

I PESTATI

- Mojito 6,00 €
- Caiphiroska 6,00 €
- Caipirinha 6,00 €