

ANTIPASTI

CRUDO E BUFALA <i>Fiocco di Parma e Bufala Campana DOP</i>	15
FOCACCIA E SALUMI MISTI <i>selezione di salumi accompagnati da focaccia di nostra produzione condito</i>	15
TARTARE CLASSICA <i>di manzo irlandese 100gr condimento sale, olio, pepe con senape e limone</i>	16

PRIMI PIATTI

RIGATONE <i>amatriciana o cacio e pepe</i>	15
PACCHERI <i>con pomodori datterino, basilico, stracciatella e scorza di limone</i>	15

HAMBURGER CLASSICI

180g DI BLACK ANGUS SERVITO CON PATATINE FRITTE*

Classico pomodoro, insalata, cheddar e salsa LOFT	14
Bacon pomodoro, insalata, cipolla, bacon, cheddar e salsa LOFT	15
Completo pomodoro, insalata, cipolla, uova, bacon, cheddar e salsa LOFT	16

CONTORNI

PATATE AL FORNO	5
VERDURE GRIGLIATE	6

GRILGLIA

MANZO IRLANDESE SERVITO CON PATATE RUSTICHE*

Lo chef consiglia la cottura al sangue

TAGLIATA 300g :

- classica 20
- rucola, grana e pomodorini 22

FIorentina €/h bistecca dalla caratteristica forma T 6

comprensivo di filetto e controfiletto, la sua ricchezza in grasso di marezzatura la rende tenera e saporita dopo la cottura, facendo esaltare le papille gustative

FILETTO 280g : cuore della costata che garantisce un giusto rapporto tra sapore e morbidezza 28

COSTATA 500g controfiletto con osso 28

PICANHA 300g codone di manzo caratterizzato da uno strato di grasso che si contrappone alla carne tenera e saporita 25

BARBECUE RIBS (carne di suino) costine al forno in salsa BBQ 16

GRAN GRIGLIATA per due persone 50
tagliata, barbecue ribs, picanha e salsiccia servita con verdure grigliate e patate rustiche

*prodotti potrebbero essere surgelati

LE NOSTRE PIZZE

CLASSICHE pomodoro e mozzarella

4 STAGIONI	<i>cotto, olive nere, carciofi e funghi</i>	9.5
TROPEA	<i>tonno, cipolla, pomodoro e mozzarella</i>	8.5
BUFALA	<i>pomodoro, Bufala DOP in uscita, basilico, pomodorini</i>	9.5
RUSTICA	<i>salsiccia e patate rustiche*</i>	8.5
NAPOLI	<i>acciughe, pomodoro e mozzarella</i>	8
NORMA	<i>melanzane fritte e ricotta stagionata</i>	8.5
SIMPSON	<i>wurstel e patatine fritte*</i>	9
PRIMAVERA	<i>rucola, crudo, scaglie di grana e pomodorini</i>	9.5
VEGETARIANA	<i>verdure di stagione, pomodoro e mozzarella</i>	8.5
CREMOSA	<i>'nduja, zola, pomodoro e mozzarella</i>	9
DIAVOLA	<i>spianata calabrese, pomodoro e mozzarella</i>	8.5
VALTELLINA	<i>bresaola, porcini, rucola e grana</i>	10
PORCINI	<i>pomodoro, fior di latte e porcini</i>	9.5
SICILIANA	<i>solo pomodoro, olive nere, capperi e acciughe</i>	8.5

LE PIZZE BIANCHE

(solo mozzarella)

4 FORMAGGI <i>zola, brie, scamorza</i>		8.5
FUMÈ <i>speck, scamorza e patate rustiche</i>	b	9
VESUVIO <i>salsiccia e friarielli</i>		9
NORVEGESE <i>salmone affumicato e zucchine</i>		10
TOSCANA <i>salsiccia e funghi porcini</i>		9.5

DESSERT

TIRAMISU	5
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO	5
SUFFLE AL CIOCCOLATO	5
GELATO CREMA / LIMONE	3.5