

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)

€ 9,50

✓ SCRUPOLOSA

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

€ 9,50

✓ RICOMINCIAMO

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

€ 9,50

✓ SCOMMESSA

PROSCIUTTO CRUDO GALLONI 30 MESI, SCAGLIE DI REGGIANO, FICHI CARAMELLATI (LUVIRIE, RICCIONE), OLIO EVO. (1,7)

€ 9,50

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,00

COPERTO € 3,50

BRUSCHETTE

✓ DISDETTA

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

€ 8,50

✓ TRUFFALDINA

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

€ 8,50

✓ 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)

€ 8,50

✓ FANNULLONA

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

€ 8,00

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,00

PORKERIE

AMERICAN BBQ

✓ *ST. LOUIS BBQ RIBS*

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

(1)

€ 18,50

✓ *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.

€ 18,50

✓ *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 DI
QUERCIA.

(10)

€ 16,50

✓ *SALSICCE DI ROSS*

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

(1)

€ 14,00

✓ *PORK BELLY*

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

€ 11,00

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,00

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)

€ 5,50

✓ **CIPOLLA ROSSA***

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

(1)

€ 5,50

✓ **PANCIOTTE***

FRITTELLINE DI PATATE CON PANCETTA E ROSMARINO

(1,7)

€ 5,50

✓ **JALAPENO***

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

(1,6,7,10)

€ 1,50

AL PEZZO

*PRODOTTO SURGELATO

TAGLIERI

✓ PIATTO DEGUSTAZIONE

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

€ 21,00

✓ SALUMI IBERICI

CHORIZO DE BELLOTA (SALAME SPEZIATO DI MAIALE NERO
IBERICO), LOMITO DE BELLOTA (LONZA STAGIONATA DI
MAIALE NERO IBERICO), CECINA DE LEON (PROSCIUTTO DI
NOCE DI MANZO SPAGNOLO LEGGERMENTE AFFUMICATO).

€ 21,00

✓ CECINA DE LEON

PROSCIUTTO DI NOCE DI MANZO SPAGNOLO LEGGERMENTE
AFFUMICATO.

€ 21,00

✓ BLACK ANGUS AFFUMICATO

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

€ 18,00

✓ CRUDO GALLONI

PROSCIUTTO CRUDO GALLONI (LANGHIRANO, PARMA)
24 MESI.

€ 16,00

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,00

CRUDITÀ

✓ **BATTUTA AL COLTELLO**

BATTUTA DI AUBRAC 130gr

€ 14,00

✓ **BATTUTA DEL MAESTRO**

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

€ 14,50

✓ **BATTUTA UBRIACA**

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

€ 16,00

✓ **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)

€ 15,50

✓ **BATTUTA REGGIANA**

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

€ 16,50

✓ **PESTO DI CAVALLO CRUDO**

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

€ 15,00

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,00

HAMBURGER DI MANZO

DI NOSTRA PRODUZIONE DA 200GR

CON CONTORNO DI PATATE, INSALATA O VERDURE GRIGLIATE

✓ LOLA

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

€ 16,00

(1,7,8)

✓ CESARINA

PROSCIUTTO CRUDO GALLONI 24 MESI, CIALDA DI REGGIANO
24 MESI, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA, RUCOLA, MIELE
MILLEFIORI.

€ 16,00

(1,7)

✓ NINA

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

€ 16,00

(1,7)

DOPPIA SVIZZERA € 6,00

PANE HAMBURGER SENZA GLUTINE € 3,00

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,00

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)

€ 16,00

✓ CLARABELLA

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

€ 16,00

✓ CAROLINA

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

€ 16,00

✓ DAISY

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

€ 16,00

DOPPIA SVIZZERA € 6,00

PANE HAMBURGER SENZA GLUTINE € 3,00

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,00

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 CAMELLATA, RUCOLA, CREMA DI
GIARDINIERA ARTIGIANALE.

€ 16,50

(1,7)

✓ BUCEFALO

PROSCIUTTO CRUDO GALLONI 24 MESI, CIALDA DI REGGIANO
24 MESI, DATTERINO GIALLO CONFIT, INSALATA DI QUERCIA,
CHIPOTLE PICCANTE.

€ 16,50

(1,7)

✓ MARENCO

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

€ 16,50

(1,7)

✓ PEGASO

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

€ 16,50

(1,7)

DOPPIA SVIZZERA € 6,00

PANE HAMBURGER SENZA GLUTINE € 3,00

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,00

HAMBURGER VEGETARIANI

SVIZZERA DI VERDURE E FORMAGGIO *

CON CONTORNO DI PATATE, INSALATA O VERDURE GRIGLIATE

✓ *ALOE VERA*

*SQUACQUERONE DOP, DATTERINO GIALLO CONFIT,
INSALATA DI QUERCIA, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA,
GRANELLA DI NOCI.*

€ 15,50

(1,7,8)

✓ *ACERO GIAPPONESE*

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

€ 15,50

(1,7)

✓ *MARUÇA*

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

€ 15,50

(1,7)

ROBE ALLA GRIGLIA

CON CONTORNO DI PATATE, INSALATA O VERDURE GRIGLIATE

✓ **SPIDER STEAK** circa 270 grammi

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

€ 23,00

✓ **PICANHA** circa 270 grammi

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

€ 26,00

✓ **BAVETTA** circa 270 grammi

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

€ 24,00

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,00

ROBE ALLA GRIGLIA

CON CONTORNO DI PATATE, INSALATA O VERDURE GRIGLIATE

✓ **DIAFRAMMA**

circa 270 grammi

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

€ 20,00

✓ **LOMBATELLO**

circa 270 grammi

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

€ 20,00

✓ **CAPPELLO DEL PRETE**

circa 270 grammi

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

€ 23,00

PANE SENZA GLUTINE A FETTE € 2,00

CONTORNI

- | | | | |
|---|--|-------|--------|
| ✓ | PATATE FRITTE* | (1,7) | € 5,00 |
| ✓ | PATATE AL FORNO | | € 5,50 |
| ✓ | INSALATA VERDE O MISTA | | € 4,50 |
| ✓ | VERDURE GRIGLIATE | | € 5,00 |
| ✓ | VERDURE GRATINATE DELLA FILO | (1,7) | € 6,00 |
| ✓ | FAGIOLANZA PICCANTINA | | € 6,00 |
| | FAGIOLI ROSSI PICCANTI IN UMIDO | | |
| ✓ | CIPOLLINE BORRETANE IN AGRODOLCE | | € 6,00 |
| | CON CONDIMENTO BALSAMICO (ACETAIA DVI, ROTEGLIA) | | |

BEVANDE

- | | | |
|---|----------------------|--------|
| ✓ | ACQUA NATURALE 0,75l | € 3,00 |
| ✓ | ACQUA GASSATA 0,75l | € 3,00 |
| ✓ | COCA COLA 0,33l | € 4,00 |
| ✓ | COCA COLA ZERO 0,33l | € 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** 0,33ℓ € 6,00
(HAMMER) PILS 5,2%

✓ **LUMIT GLUTEN FREE** 0,33ℓ € 6,00
(HAMMER) APA 5,0%

✓ **RAUCHBIER** 0,44ℓ € 7,00
(BANDIGA) RAUCHBIER 5,3%

✓ **LAÇO NERO** 0,5ℓ € 7,50
(BIRRIFICIO APPENNINO) STOUT 4,5%

✓ **CIMONE** 0,5ℓ € 7,50
(BIRRIFICIO APPENNINO) AMBER ALE 5,5%

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>
------------------------	---------------