

GLI ANTIPASTI

GITARELLA IN MONTAGNA euro 16.50
Selezione di salumi e formaggi (consigliato per due)

TRIS DI FORMAGGI euro 10.50
Miele

VITEL TONNÈ euro 15.50
Mangatello di vitello, crema tonnata dello chef, capperi fritti, (dalla tradizione piemontese)

TARTARE DI MANZO (100 gr) euro 15.00
Tagliata a coltello, condita

SCARPETTA DI COZZE euro 15.00
Zuppetta di cozze con crostoni di pane, pomodoro, aglio, prezzemolo

POLPO* FRITTO euro 15.50
chips croccanti di topinambur, tris di maionesi dello chef

FLAN DI MELANZANE euro 9.50
Melanzane, Grana Padano, uovo, basilico, pangrattato, fonduta di gorgonzola

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL REGISTRO DEGLI ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

*IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

²PRODOTTO CON GLUTINE



I PRIMI DI TERRA

(circa 140 gr.)

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE (novità) euro 15,50

Pomodoro, salsiccia fresca, zafferano, pecorino

CACIO, PERE e GORGONZOLA (novità) (ricetta del nostro Chef) euro 16,50

Tagliolini freschi di produzione artigianale, pecorino romano, grana padano, pere, gorgonzola, pepe

CARBONARA CON GUANCIALE euro 17,00

Tagliolini freschi di produzione artigianale, tuorlo d'uovo, guanciale sardo, grana padano, pecorino sardo, pepe

CARBONARA TARTUFATA euro 18,50

Tagliolini freschi di produzione artigianale, tuorlo d'uovo, guanciale sardo, grana padano, pecorino sardo, pepe, crema e carpaccio di tartufo

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI ANGUS euro 17,00

In rosso con Angus tagliato a coltello

BICOLORE 2.0 euro 16,00

Orecchiette, pesto** dello Chef di zucchine, zucchine, crema di formaggio Juncu e pecorino romano, granella di nocciole

CREMA DI MELANZANE euro 16,00

Orecchiette, crema di melanzane dello Chef, melanzane, crema di gorgonzola, noci

I PRIMI DI MARE

(circa 140 gr.)

TAGLIOLINI ALLE COZZE (novità) euro 15,50

Pomodoro, cozze, aglio, prezzemolo

TAGLIOLINI COZZE E BOTTARGA (novità) euro 16,50

Pomodoro, cozze, aglio, prezzemolo, bottarga di muggine grattugiata

VONGOLE euro 18,50

Tagliolini freschi di produzione artigianale, vongole, aglio, prezzemolo

VONGOLE E BOTTARGA euro 19,50

Tagliolini freschi di produzione artigianale, vongole, aglio, prezzemolo, bottarga di muggine grattugiata

GAMBERI AL LIME euro 18,50

Tagliolini freschi di produzione artigianale, gamberi* sgusciati, lime, pomodoro

GRAN MARE euro 18,50

Fettuccine di semola di grano duro, cozze, seppie*, gamberi* sgusciati, pomodoro

GRAN MARE e BOTTARGA euro 19,50

Fettuccine di semola di grano duro, cozze, seppie*, gamberi* sgusciati, pomodoro, bottarga di muggine grattugiata

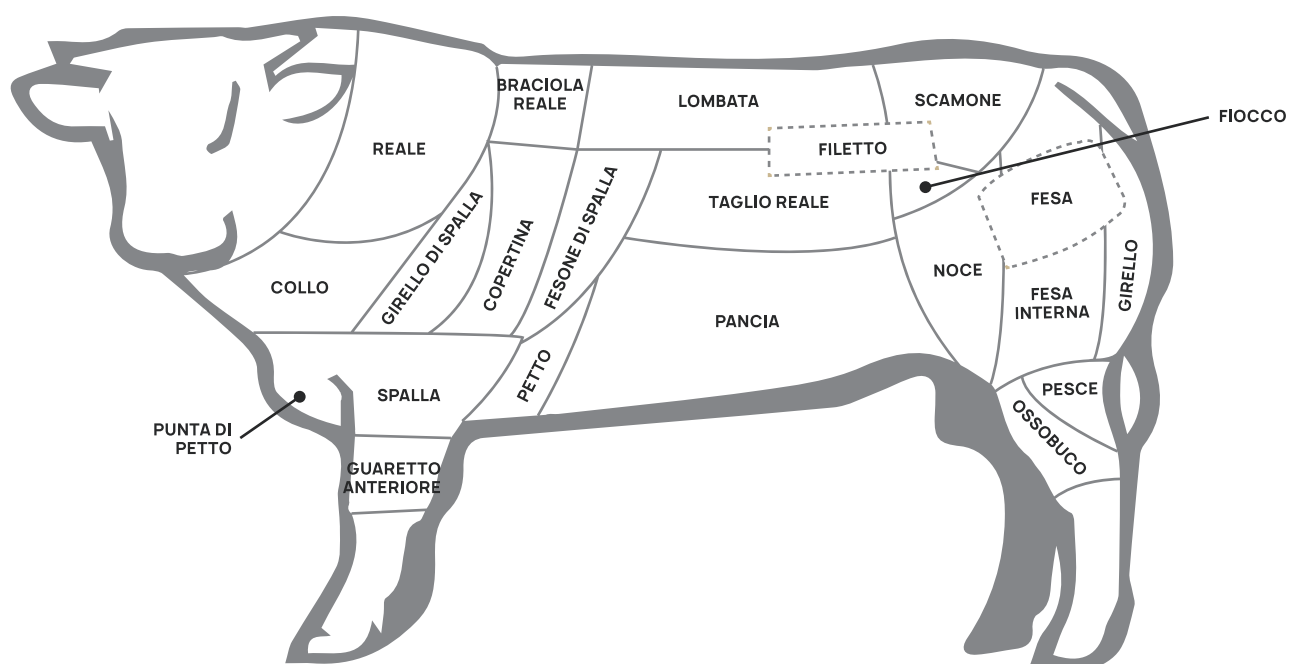
*IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

**BASE CONTENENTE UNA PUNTA D'AGLIO



LE CARNI SPECIALI e LE PROPOSTE DEL GIORNO

Tagli selezionati quotidianamente dai nostri esperti della griglia.



LE NOSTRE PROPOSTE DI PESCE

FILETTO DI SALMONE euro 19.00
in salsa mediterranea (pomodorini, olive taggiasche, capperi)

FILETTO DI ORATA (se disponibile) euro 20.00
in salsa dello chef (crema di patate al topinambur), salsa verde (prezzemolo, aglio)

FRITTURA DI CALAMARI* (prima scelta) euro 20.50
con patate fritte dippers*

TATAKI DI TONNO* (se disponibile) euro 22.50
in crosta di sesamo, soia, salsa teriyaki

CARNE ALLA GRIGLIA

FETTINA DI CAVALLO ALLA GRIGLIA euro 18.00
con patate al forno**

TAGLIATA RUCOLA E GRANA (gr. 300 circa) euro 20.50

TAGLIATA DI PICANHA CLASSICA (gr. 300 circa) euro 23.00
con patate al forno**

SPECIALI ALLA GRIGLIA

BAVETTA SPECIAL (gr. 300 circa) euro 24.00
il taglio che non ti aspetti, manzo magro dal gusto saporito che esalta il palato, patate al forno**

TAGLIATA ARGENTINA con salsa demi-glass dello Chef (gr. 300 circa) euro 21,50

TAGLIATA DI PICANHA PRIMA SCELTA euro 25.00
I migliori tagli di Picanha, patate al forno**
Chiedi la disponibilità tra Argentina, Angus Sud America, Sud Africa, Premium Europa

PETTO D'ANATRA IN SALSIA DELLO CHEF (gr. 250 circa) euro 23.00
Una delle carni più pregiate e apprezzate nella cucina francese e cinese, di origini toscane

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (gr. 200 circa) euro 24.50

T-BONE (LA FIORENTINA) (da 900 gr. a 1100 gr.) euro 7.00/etto
la fiorentina con l'osso a forma di T che separa il filetto dal controfiletto, con patate al forno**

TOMAHAWK (da 900 gr. a 1200 gr.) euro 7.00/etto
la bistecca preistorica dall'osso lungo, patate al forno**

* IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

** IN SOSTITUZIONE: INSALATA + EURO 0.00, PATATE FRITTE* + EURO 1.00, VERDURE AL FORNO + EURO 1.50, VERDURE DI STAGIONE + EURO 1.50



I BURGER GOURMET

(contengono glutine e lattosio)

BURGER* ANGUS² USA³ (200 gr.) euro 18.50

cipolla rossa caramellata, torre di bacon, scamorza affumicata, patate al forno**

BURGER* LOGUDORESE (sardinian beef) (200 gr.) euro 18.50

bufala (intera da 100 gr.), crema di olive taggiasche, straccetti di pomodoro secco, crema di basilico, melanzane e zucchine al forno**

GLI INTRAMONTABILI

COTOLETTA DI POLLO (260 gr.) euro 16,00

patate fritte dippers*

CAPRESE DI BUFALA (100 gr.) euro 13,50

in salsa mediterranea (pomodorini, olive taggiasche, capperi)

I CONTORNI

PATATE FRESCHE AL FORNO euro 6.00

PATATE FRITTE DIPPERS* euro 6.50

VERDURE AL FORNO euro 6.50

melanzane, zucchine, peperoni, belga

INSALATA euro 6.00

lattuga Iceberg, radicchio, pomodorini Pachino, rucola

* IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

** **IN SOSTITUZIONE:** INSALATA E PATATE AL FORNO + € 0,00, PATATE FRITTE* + EURO 1.00, VERDURE AL FORNO + EURO 1.50, VERDURE DI STAGIONE + EURO 1.50

²PRODOTTO CON GLUTINE

²PRODOTTO CON GLUTINE

³IN MANCANZA DI PRODOTTO USA SOSTITUITO CON EUROPA O SUD AMERICA



BIRRE ALLA SPINA

Birra alla spina Moretti "ricetta originale" (bionda-lager)

Lt 0.20 euro 3.00

Lt 0.40 euro 5.50

Lt 1.00 euro 13.00

Birra alla spina Krusovice (bionda - Czech Pils)

Lt 0.20 euro 3.00

Lt 0.40 euro 5.50

Lt 1.00 euro 13.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Heineken 0.66 cl euro 6.00

Heineken 0.33 cl euro 4.00

Ichnusa classica 0.66 cl euro 5.50

Ichnusa classica 0.33 cl euro 3.50

Warsteiner 0.33 cl euro 4.00

Moretti Rossa 0.33 cl euro 4.00

Franziskaner Weiss 0.50 cl euro 5.00

Birra analcolica 0.33 cl euro 4.00

Birra senza glutine 0.33 cl euro 4.00



CAFFETTERIA - AMARI - DISTILLATI

Caffè euro 1.50

Caffè Decaffeinato euro 1.50

Caffè Corretto euro 2.50

Ginseng euro 1.50

Acqua minerale naturale Smeraldina (in vetro) euro 3.50

Acqua minerale frizzante San Pellegrino (in vetro) euro 3.50

Bibite analcoliche (Coca, Coca Zero, Fanta, Sprite), (in vetro) euro 3.50

Mirto, Mirto bianco, Limoncino euro 3.50

Amari, Liquirizia, Baileys, Crema di Limone euro 4.00

Vodka, Sambuca euro 4.00

Passito di Pantelleria euro 4.50

Grappa Bianca, Grappa Barricata 6 mesi euro 5.00

Grappa Barricata 18 mesi euro 5.50

Rum Zacapa, Rum Don Papa euro 7.50

Whisky Jack Daniel's euro 6.50

Scotch Whisky Talisker euro 7.50

