



—ANTIPASTI—



CHUPA CHUPS** 1.3.7.11 12

Melanzane Dorate con Cuore Morbido di Provola Affumicata, Salsa di Avocado e Zeste di Lime

PULLED PORK** 1.3.6.10.12 12

Polpettine di Pulled Pork, Salsa Agrodolce Piccante e Cipolla Dorata

FOOD ART

DIVERSAMENTE CRUDO 3.7.12 16

Bresaola di Prussiana Home Made "Sotto Sale", Zucchero, Paprika, Rosmarino, Menta e Finocchietto con Crudità di Champignon, scaglie di Grana, Maionese al Rafano, Olio al Tartufo e sale Maldon

IL CARPACCIO 7 14

Carpaccio di Manzo su letto di Rucola, Salsa di Zucca e Pecorino Romano DOP, Chips Croccanti di Fungo Portobello

FIOR DI CARCIOFO 7 11

Carciofo alla Giudua su Crema Cacio e Pepe

FRITTI

SUPPLÌ 1.7.9 3,5

Classica ricetta Romana 1pz

FELAFEL** 1.3.4.7.12 3,5

Frittura Vegetale d'Origine Mediorientale accompagnata da Salsa Caesar 1pz

FIORE DI ZUCCA 1.3.4.7 4,5

Pastellato Ripieno di Fior di Latte ed Alici 1pz

ONION RINGS* 1 5

Anelli di Cipolla Fritti 6pz

GASTRONOMIA

PROSCIUTTO E BUFALA 7 22

PARMA 36 MESI tagliato a mano con Mozzarella di BUFALA CAMPANA DOP

PROSCIUTTO DI PARMA 36 MESI 20

Tagliato a Mano dai nostri Chef

Assolo di BUFALA CAMPANA DOP 7 8

Assolo di BURRATA ANDRIESE 7 7

TARTARE

SALMON TARTARE** 4 19

Tartare di Salmone, Dadolata di Mela Verde, Salsa di Mais, Quinoa Soffiata e Zesté di Lime

TARTACROCK 1.3.4.10.12 22

Tartare di Prussiana, Uovo alla Crock, Pomodori Secchi, Crema di Olive Nere, Senape e Alici del Mar Cantabrico

TARTA TRIS 7.12 15

Tartare di Prussiana :

- 1°- Salsa Worcestershire, Spuma di Burrata, Capperio Cucungio e Pomodoro Disidratato
- 2°- Salsa Verde e Pomodori Secchi
- 3°- Vellutata di Zucchine e Guanciale Croccante

R — PRIMI — R

La Nostra Pasta Homemade

è preparata quotidianamente dai Nostri Cuochi utilizzando Farine di Prima Scelta, esprimendo al meglio la tradizione della cucina italiana.

ROSSO CARBONARA 18

1.3.6.7.10.12

Spaghetti di Grano Duro,
Uovo Marinato al Vermouth di Torino "Riserva Speciale Rubino",
Guanciale Croccante e Pecorino Romano DOP

L'AMATRICIANA 16

1.6.7.10

Mezze Maniche **Homemade**,
Pomodori Pelati,
Guanciale Croccante e Pecorino Romano DOP

CACIO E PEPE 16

1.6.7.10

Tonnarelli **Homemade**
con Pecorino Romano DOP
e Pepe Nero Macinato al Mulinello

PRIMO DEL GIORNO 19

Chiedi allo Staff per conoscere
la proposta dello Chef!

IL ROMANO 1.6.7.10.12 17

Tonnarelli **Homemade**
in Salsa di Carciofi e Pecorino Romano DOP

R — DALLA CUCINA — R

FILETTO PORTOBELLO 1.7 32

Filetto di Manzo su Vellutata di Cavolfiore
e Pecorino Romano DOP, Funghi Portobello e
Indivia Belga alla Griglia, Funghi Pioppini Dorati,
Salsa di Zucca e Pecorino Romano DOP

ROSEMARY SALMON 1.4 25

Trancio di Salmone** in Crosta di Panùre,
Gocce di Gel al Limone,
Vellutata di Ceci e Rosmarino

R — WOK — R

Verdure Cucinate con Ricetta Orientale e Saltate in Pentole Wok, Arricchite con Germogli di Soia, Paprika,
Semi di Sesamo, Verza Bianca, Zucchine, Carote, tutto Sfumato con Salsa di Soia e Salsa Teriyaki

DI GAMBERI*

1.2.6.8.11

17

DI POLLO

1.6.8.11

16

DI VERDURE

1.6.8.11

15

Serv.tavolo 1,5 a persona

I prezzi sono espressi in Euro

GRIGLIATA



MEAT SELECTION

FIorentina 10 all'ETTO

minimo +/- 800 gr.

FILETTO 34

circa 200 gr.

COSTATA CON OSSO 9,20 all'ETTO

minimo +/- 500 gr.

TAGLIATA 29

circa 300 gr.

Speciale selezione settimanale di carni pregiate, scelte personalmente per voi!

Prodotti non sempre disponibili

LA PRUSSIANA

FIorentina PRUSSIANA

minimo +/- 800 gr.

9,20 all'ETTO

COSTATA CON OSSO PRUSSIANA

minimo +/- 500 gr.

8,30 all'ETTO

FILETTO PRUSSIANA

circa 200 gr.

29

TAGLIATA PRUSSIANA

circa 300 gr.

26

LA DANESE

FIorentina DANESE

minimo +/- 800 gr.

9,20 all'ETTO

COSTATA CON OSSO DANESE

minimo +/- 500 gr.

8,30 all'ETTO

FILETTO DANESE

circa 200 gr.

29

TAGLIATA DANESE

circa 300 gr.

26



— LE TAGLIATE DI ROSSO —



LA TRADIZIONALE 12

Tagliata di Pollo marinata

17

LA LEGGERA 7

Tagliata di Prussiana, Rucola, Pomodorino Ciliegino e Scaglie di Grana Padano DOP

28

CONTORNI e INSALATE

VERDURE GRIGLIATE

Zucchine, Melanzane e Peperone

7

CICORIA ROMANA

Ripassata o all'Agro

7

PATATE FRITTE*

Sfoglia

5,5

PATATE

Cotte al Forno

6

NIZZARDA 3.4

Tonno, Fagiolini*, Insalata, Uova Sode, Pomodori Ciliegini e Patate Lesse

13

WHITE SALAD 7.11

Rucola, Verza Bianca, Scaglie di Grana, Spicchi di Avocado, Funghi Champignon, Semi di Sesamo e Profumo di Limone

14,5

CAESAR 1.3.4.7.12

Pollo, Lattuga, Pomodorini Ciliegini, Grana Padano DOP, Crostini di Pane e Salsa Caesar

14,5

Serv.tavolo 1,5 a persona

I prezzi sono espressi in Euro



— LE PIZZE —



DI CHE IMPASTO SEI FATTO?

TONDA ROMANA

1.6.10

(Fina e scrocchiarella)

SUPER FINA +2

1.6.10

(Tradizionale stesura a mattarello)

DIVERSAMENTE NAPOLETANA

1.6.10

(Soffice a bordo alto)

IMPASTO ALTERNATIVO +2

1.6.7.10.11

(Multicereali)

Prova il Nostro Impasto Multicereali !



LE TRADIZIONALI



LA SUPER CAPRICCIOSA 1.3.6.7.10

14

Salsa Di Pomodoro, Fior di Latte,
Prosciutto di Parma 18 mesi,
Funghi Champignon, Olive Leccino,
Carciofini Arrosto e Uovo all'Occhio di Bue

ORTOLANA 1.6.7.10.12

14

Fior di Latte, Broccolo Romano,
Peperoni Arrosto, Zucca Delica al Forno
e Olive Leccino

FIORITA 1.4.6.7.10

13

Fiori Di Zucca, Fior di Latte, Filetti di Alici

MARGHERITA 1.6.7.10

10

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte e Basilico

BUFALINA 1.6.7.10

13

Salsa di Pomodoro, Mozzarella Di Bufala,
Grana Padano Dop, Olio Evo e Basilico

MARINARA 1.4.6.10

10

Salsa di Pomodoro, Olive Leccino,
Filetti di Alici, Origano e Prezzemolo

REGINA 1.4.6.7.10

15

Datterino Giallo, Mozzarella di Bufala,
Alici del Mar Cantabrico, Basilico e Origano

DIAVOLA 1.6.7.10

13

Salsa di Pomodoro, Spianata Calabria,
Fior di Latte

BOSCAIOLA 1.6.7.10

14

Fior di Latte, Funghi Champignon,
Salsiccia e Prezzemolo

PARTENOPEA 1.6.7.10

14

Ciliegiino Rosso, Datterino Giallo, Mozzarella
di Bufala, Basilico e Origano



— BURGERS —



PREPARATI CON I NOSTRI PANINI FATTI IN CASA

STAY BEEF

18

Hamburger di Manzo, Cheddar, Bacon, Cipolla Stufata, Insalata e Pomodoro 1.3.7.12

CHEESEBURGER

17

Hamburger di Manzo, Cheddar, Insalata e Pomodoro 1.3.7

AVOCADO BURGER

18

Hamburger di Manzo, Salsa di Avocado, Pomodoro e Bacon 1.3

◊ I NOSTRANI ◊

IL BURINO 1.3.7

19

Hamburger di Manzo, Provola affumicata, Guanciale croccante, Rucola e Vellutata di Zucchine

◊ GLI SPENNATI ◊

CHICKEN AVOCADO BURGER

17

1.3.8

Hamburger di Pollo** dorato, panato alle Erbe Fini, Salsa di Avocado, Insalata e Pomodoro

◊ IL CLASSICO ◊

POLDINO 1.3

15

Hamburger di Manzo

◊ GLI SPIETATI ◊

DOUBLE KING BURGER 1.3.7

25

Doppio Hamburger di Manzo, Cheddar, Bacon, Insalata e Onion Rings*

EMPIRE STATE BURGER 1.3.7

32

ATTICO: Hamburger di Manzo, Cheddar, Bacon, Cipolla, Insalata, Pomodoro e Onion Rings*

PRIMO PIANO: Hamburger di Manzo, Bacon, Salsa di Avocado e Pomodoro

PIANO TERRA: Hamburger di Manzo, Provola affumicata, Guanciale croccante, Rucola e Vellutata di zucchine

◊ VEGGIE BURGER ◊

VEGGIE BURGER 1.3.12

16

Hamburger dorato di Lenticchie Rosse**, Insalata, Pomodori e Maionese al Rafano

◊ INFO BURGER ◊

I nostri Burgers sono serviti con patatine fritte*.

Per i Nostri Burgers usiamo solo Carne di Bovino selezionato (Carne Prussiana).

La Prussiana è una carne particolarmente gustosa, arriva dalla regione del Mazury, anticamente chiamata Prussia, da cui ha origine il nome.

Questa particolare razza vive allo stato brado ed è molto mazzata, il che le conferisce una particolare tenerezza; grazie all'integrazione nell'alimentazione della barbabietola da zucchero la sua carne acquisisce un sapore dolce.

Serv.tavolo 1,5 a persona

I prezzi sono espressi in Euro



— LE PIZZE —



DI CHE IMPASTO SEI FATTO?

TONDA ROMANA

1.6.10

(Fina e scrocchiarella)

SUPER FINA +2

1.6.10

(Tradizionale stesura a mattarello)

DIVERSAMENTE NAPOLETANA

1.6.10

(Soffice a bordo alto)

IMPASTO ALTERNATIVO +2

1.6.7.10.11

(Multicereali)

Tutti gli Impasti Lievitano almeno 72 Ore



LE STAGIONALI



JULIA 1.6.7.10

15

Broccolo Romano, Spianata Piccante,
Mozzarella di Bufala Campana DOP

SPILINGA 1.6.7.8.10.12

16

Peperoni Arrosto, Nduja di Spilinga,
Noci Tostate, Miele d'Acacia,
Provola Affumicata e Prezzemolo

DELICATA 1.6.7.10.12

16

Zucca Delica, Tomino Piemontese,
Fior di Latte, Crumble di Prosciutto Crudo
di Parma 18 mesi e Prezzemolo



LE FIRMATE



TROPEA 1.6.7.10.12

15

Pomodoro Datterino Rosso e Giallo,
Salsiccia, Cipolla di Tropea Caramellata,
Provola Affumicata e Pecorino

PARMA 1.6.7.10

15

Fior di Latte, Prosciutto Crudo di Parma 18 mesi,
Stracciatella di Burrata, Rucola, Ciliegino Rosso e
Grana Padano Dop

Attenzione: in questo ristorante vengono utilizzati allergeni che accidentalmente potrebbero contaminare preparati nei quali non sono presenti come ingrediente.

[Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Anidride solforosa e solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi] * prodotto surgelato. ** Il pesce e la carne da noi acquistati freschi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattuto) ai sensi del Reg. CE 853/2004. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Serv.tavolo 1,5 a persona

I prezzi sono espressi in Euro