



—ANTIPASTI—



CHUPA CHUPS** 1.3.7.11 12

Melanze Dorate con Cuore Morbido di Provolone 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 Cruditè 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 Giudia 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

PIORE 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

FOCACCIÀ CLASSICA 1.6.10 6

CESTINO DEL PANE 1.6 3

Serv.tavolo 1,5 a persona

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, Cappero 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

Tonnarelli Homemade
in Salsa di Carciofi e Pecorino Romano DOP

17

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

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

circa 300 gr.

29

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

FILETTO PRUSSIANA

circa 200 gr.

29

COSTATA CON OSO PRUSSIANA

minimo +/- 500 gr.

8,30 all'ETTO

TAGLIATA PRUSSIANA

circa 300 gr.

26

¤ LA DANESA ¤

FIORENTINA DANESE

minimo +/- 800 gr.

9,20 all'ETTO

FILETTO DANESE

circa 200 gr.

29

COSTATA CON OSO DANESA

minimo +/- 500 gr.

8,30 all'ETTO

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

NIZZARDA 3,4

13

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

CICORIA ROMANA

Ripassata o all'Agro

7

WHITE SALAD 7,11

14,5

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

PATATE FRITTE*

Sfoglia

5,5

PATATE

Cotte al Forno

6

CAESAR 1.3.4.7.12

14,5

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



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

FIORITA 1.4.6.7.10 13

Fiori Di Zucca, Fior di Latte, Filetti di Alici

BUFALINA 1.6.7.10 13

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

REGINA 1.4.6.7.10 15

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

BOSCAIOLA 1.6.7.10 14

Fior di Latte, Funghi Champignon,
Salsiccia e Prezzemolo

ORTOLANA 1.6.7.10.12 14

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

MARGHERITA 1.6.7.10 10

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte e Basilico

MARINARA 1.4.6.10 10

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

DIAVOLA 1.6.7.10 13

Salsa di Pomodoro, Spianata Calabria,
Fior di Latte

PARTENOPEA 1.6.7.10 14

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



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

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

19

❖ GLI SPIETATI ❖

DOUBLE KING BURGER 1.3.7

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

25

EMPIRE STATE BURGER 1.3.7

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

32

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

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

❖ GLI SPENNATI ❖

CHICKEN AVOCADO BURGER

1.3.8

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

17

❖ IL CLASSICO ❖

POLDINO 1.3

Hamburger di Manzo

15

❖ VEGGIE BURGER ❖

VEGGIE BURGER 1.3.12

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

16

❖ 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 marezzata, 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



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.