

Stuzzichini

NACHOS	€ 6,50
chips croccanti di mais con salsa messicana, guacamole, jalapenos e formaggio fuso	
JALAPENOS & CHEESE *	€ 4,90
palline di formaggio fuso con jalapenos (6 pezzi)	
ZEPPOLE NAPOLETANE *	€ 4,90
pastella lievitata e alghe (8 pezzi)	
MOZZARELLA STICKS *	€ 4,90
bastoncini di mozzarella impanata (6 pezzi)	
NUGGETS DI POLLO *	€ 4,90
6 pezzi	
PATATE ARROSTO	€ 3,90
patate al forno speziate con buccia	
SFIZIO MIX *	€ 7,90
2 jalapenos & cheese, 2 zeppole napoletane, 2 nuggets, patate al forno, 2 mozzarella sticks	

accompagnati da cruspini ai cereali antichi

FARINAMI	€ 23,00
per 2 persone - prosciutto crudo di Parma dop, mortadella, speck dell'alto adige, pecorino dop, burrata pugliese, crostino di pane caldo con brie, cipolla caramellata, pomodori secchi sott'olio, olive taggiasche e scaglie di grana padano 18 mesi	
BRESAOLA DI BLACK ANGUS	€ 14,90
bresaola di black angus, rucola, pomodorini, scaglie di grana padano 18 mesi	
CRUDO DI PARMA DOP E BURRATINA	€ 14,90
prosciutto crudo di Parma DOP, burrata pugliese DOP e pomodorini secchi sott'olio	

CRUDITE'

TARTARE DI SALMONE	€ 14,90
salmone a crudo (abbattuto -18°), riso venere, sesamo nero, avocado	
POLPO E PATATE	€ 14,90
polpo con patate prezzemolate ed olive taggiasche	
CARPACCIO DI TONNO	€ 14,90
carpaccio di tonno, lime con riso giappo all'avocado ed erba cipollina	
TARTARE DI BLACK ANGUS	€ 14,90
black angus tagliato a coltello (200 gr), peperoncino a filetti, cialda di grana DOP, olio EVO e salsa mustard honey	
TARTARE DI GAMBERO MEDITERRANEO	€ 16,90
con stracciatella, pomodorini e mandorle tostate	
TARTARE DI TONNO	€ 16,90
con arancia, miele, noci su letto di spinacino	

Burger Gourmet

tutti i nostri hamburger sono fatti con pane artigianale e accompagnati da patate al forno.



CLASSIC	€ 13,90
hamburger di fassona 220gr, pomodoro, insalata, cheddar, bacon croccante*, cipolla caramellata e salsa barbecue	
ITALIAN	€ 14,90
hamburger di fassona 220g, burrata pugliese 100 gr, pomodoro, basilico, crudo di Parma DOP croccante e rucola	
PORCINI	€ 14,90
hamburger di fassona 220g, brie, porcini trifolati* e salsa tartara	
CHICKEN	€ 11,90
petto di pollo alla piastra, insalata, pomodoro, carciofi sott'olio, maionese e formaggio fuso	
VEGAN BURGER	€ 10,90
hamburger vegano, maionese di soia, insalata, pomodoro, zucchine grigliate	
OCTOPUS	€ 16,90
polpo alla piastra, stracciatella DOP, pomodoro e rucola, patè di olive	
FUSION	€ 13,90
hamburger di fassona 220gr, uovo all'occhio di bue, avocado, maionese, pomodoro e insalata	
TARTARE	€ 14,90
tartare di black angus condita, uovo al tegamino, mandorle tostate, spinacino e salsa mustard honey	

SCEGLI CON QUALE FARINA ASSAPORARE QUESTA PASSIONE

Le nostre farine sono macinate a pietra in frantoi storici per sentire tutto il gusto di farine speciali

MULTICEREALI ANTICHI, CARBONE VEGETALE O KAMUT + € 0,50

Sushi Piada Gourmet

1. PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP	€ 9,90
prosciutto crudo di Parma DOP, squacquerone e rucola	
2. PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE	€ 8,90
prosciutto cotto nazionale, fior di latte, pomodoro	
3. SPECK DELL'ALTO ADIGE	€ 9,50
speck dell'alto adige, brie, trevisana e salsa tartara	
4. SPICY TUNA	€ 12,90
tartare di tonno, guacamole, jalapenos, philadelphia, zucchine julienne, nachos, salsa wasabi e citrus, sesamo nero	
5. SALMON	€ 12,90
tartare di salmone (abbattuto - 18°), rucola, philadelphia, avocado, krispy onion, salsa ponzu	
6. GAMBERO E STRACCIATELLA	€ 12,90
stracciatella pugliese dop, gambero* con salsa cocktail, prosciutto crudo di Parma DOP ed insalata	

7. CHICKEN € 11,90
cotoletta di pollo*, formaggio edamer, insalata, maionese, pomodoro e ketchup con patate arrosto
8. BRESAOLA DI BLACK ANGUS € 11,90
bresaola di black angus, carciofini sott'olio, rucola, grana padano 18 mesi e glassa di aceto balsamico
9. VEGETARIANA € 9,90
philadelphia, pâté di olive, verdure grigliate e funghi porcini*
10. VEGANA € 9,90
verdure grigliate, tofu, pâté di olive

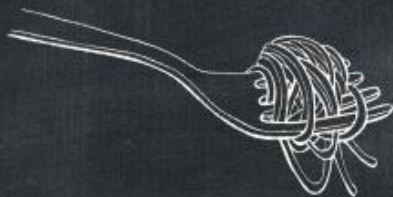
Poké

- CHICKEN CHEESE € 10,40
riso nero, pollo grigliato, stracciatella pugliese, pomodorini, avocado, olive taggiasche, mais, cetrioli, mandorle, anacardi, olio EVO, patè d'olive
- SALMON POKÉ € 10,40
riso bianco, salmone crudo (abbattuto - 18°), cetrioli, avocado, alga wakame, germogli di soia, edamame, krispy onions, cruspini, ponzu, salsa soia, sesamo scuro



Primi

- RAVIOLO CACTO E PEPE GOURMET* € 11,90
saltati al burro con scaglie di grana 18 mesi
- PACCHERO € 12,90
saltato al pomodorino e basilico con burratina pugliese DOP
- PENNETTE AI CINQUE CEREALI € 9,90
con ragù di fassona e ricotta salata



Gluten Free

- PIADINA € 10,90
prosciutto cotto o crudo, fontina, insalata, pomodori, salsa rosa o maionese
- PANINO HAMBURGER € 13,90
Hamburger di fassona, insalata, maionese, pomodoro e fontina con patate al forno
- PRIMO DEL GIORNO € 9,90
- BIRRA € 4,50
gluten free, 33cl

*locale non specifico per soli prodotti per celiaci.
I prodotti potrebbero subire della
contaminazione*



Le insalate

- CAESAR € 11,90
insalata, trancetti di pollo alla griglia, crostini di pane tostato, salsa caesar, scaglie di grana padano
- PARIGINA € 10,90
insalata, pomodorini, crostini di pane caldo con brie e bacon croccante
- VEGAN € 11,90
insalata, avocado, zucchine grigliate, crostini di pane, tofu e pomodorini

tutte le nostre insalate sono accompagnate da cruspini ai cereali



A la Piastra

- TAGLIATA D'ANGUS 300GR € 16,90
tagliata d'angus con rucola, pomodorini, scaglie di grana 18 mesi, glassa di aceto balsamico e patate arrosto
- FAJITAS € 13,90
petto di pollo alla piastra, gambero, jalapenos, peperoni, fagioli red kidney, salsa guacamole e salsa messicana il tutto avvolto in due piadine alla farina di kamut
- TAGLIATA DI TONNO € 16,90
tagliata di tonno al sesamo con zucchine grigliate, rucola e melograno con glassa di aceto balsamico
- ORECCHIA DI ELEFANTE € 15,90
costoletta di vitello impanata e fritta con patate al forno e insalata

LE AFFUMICATE

Le carni vengono marinate, infornate a lenta cottura dalle 3 alle 8 ore e affumicate a legno di rovere

- PULLED PORK € 13,90
straccetti di maiale con insalata coleslaw, patate al forno e salsa barbecue

Allergeni alimentari

I nostri prodotti possono contenere: cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, arachidi e prodotti a base di arachidi, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforica e solfiti.

* I prodotti potrebbero essere congelati

COPERTO

€ 1,50

Farinami

BICOCCA

— MILANO • 100% ITALIANO —

Vini Rossi

MERLOT	CAL. € 4,00	BOTT. € 15,00
cantina Ca' Stele, Friuli Venezia Giulia		
CABERNET SAUVIGNON	CAL. € 4,00	BOTT. € 15,00
cantina Ca' Stele, Friuli Venezia Giulia		
REFOSCO	CAL. € 4,00	BOTT. € 15,00
cantina Ca' Stele, Friuli Venezia Giulia		
MALBECH	CAL. € 4,00	BOTT. € 15,00
cantina Ca' Stele, Friuli Venezia Giulia		
PINOT NERO	CAL. € 4,00	BOTT. € 15,00
cantina Ca' Stele, Friuli Venezia Giulia		
CHIANTI RISERVA		BOTT. € 28,00
cantina Rossetti, Toscana		
MONTEPULCIANO		BOTT. € 18,00
cantina Fantini, Abruzzo		
AGLIANICO		BOTT. € 20,00
cantina Vesevo, Benevento		
NEGRAMARO		BOTT. € 18,00
cantina I muri, Salento		
SYRAH		BOTT. € 19,00
cantina Zabù, Sicilia		

Vini Bianchi

MULLER THURGAU	CAL. € 4,00	BOTT. € 15,00
cantina Ca' stele, Friuli Venezia Giulia		
TRAMINER AROMATICO	CAL. € 4,00	BOTT. € 15,00
cantina Ca' stele, Friuli Venezia Giulia		
PINOT GRIGIO	CAL. € 4,00	BOTT. € 15,00
cantina Ca' stele, Friuli Venezia Giulia		
RIBOLLA GIALLA	CAL. € 4,00	BOTT. € 15,00
cantina Ca' stele, Friuli Venezia Giulia		
FALANGHINA	CAL. € 4,00	BOTT. € 15,00
Campania		
BLANGE		BOTT. € 30,00
cantina Ceretto, Piemonte		

Bollicine

PROSECCO EXTRA DRY	CAL. € 4,00	BOTT. € 20,00
cantina Astoria, Treviso		
FRANCIACORTA		BOTT. € 29,00
cantina Franciacorta, Lombardia		
VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE		BOTT. € 65,00
cantina Veuve Clicquot, Reims		

Birre

ICHNUSA	PLC. € 3,00	MED. € 5,00
lager, 4,7% • fermentazione bassa • colore dorato con sentori di luppolo e moderatamente amara		
ERDINGER	PLC. € 3,50	MED. € 5,50
weiss, 5%vol • fermentazione alta • chiara e torbida dal profumo fresco, piacevolmente acidula e ricca di note speziate		
AFFLIGEM ROUGE		MED. € 5,50
d'abbazia, 6,7%vol • fermentazione alta • colore ambrato scarico con un ampio ed articolato aroma dalle note di caramello e frutta rossa		
ICHNUSA non filtrata	PLC. € 3,50	MED. € 5,50
lager, 5%vol • colore dorato dal gusto moderatamente amaro, fruttato e con leggeri sentori di luppolo		
IPA moretti		MED. € 6,00
italian pale ale, 5,2%vol • colore dorato con riflessi ambrati dai sentori erbacei e fruttati con note di luppolo e dolciastre leggerissime di		

Bevande

CENTRIFUGATO	€ 4,50
mela, carota e zenzero	
ACQUA 0,75 L	€ 2,50
BIBITE 33 CL	€ 3,00
CAFFE	€ 1,50
AMARO	€ 3,50
LIMONCELLO	€ 3,00
PASSITO DI PANTELLERIA	€ 4,00

Drinks

