

CICCHETTI

(SAPORI IN MINIAURA)

HUMMUS ALLA SICILIANA^{*1-10} HUMMUS DI CECI CON ROSMARINO, CAPULIATO, BASTONCINI DI CAROTE E SEDANO E MIX DI PANE **4.5** (drink consigliato AMERICANO)

CAPONATA SICILIANA^{*1-11} **5.5** (drink consigliato L'AGRODOLCE)

SFERE DI PARMIGIANO^{*2-3} CON POMODORINI CONFIT, CAVIALE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA **5.5** (drink consigliato YOUNG FASHIONED)

QUENELLE DI PATATE AL TARTUFO^{*2-3} FONDUTA DI PARMIGIANO E TALEGGIO ALLO ZAFFERANO CON QUENELLE DI PATATE E POLENTA **5.5** (drink consigliato WHITE LADY)

FUNGI FRITTI E GRIGLIATI^{*1-3} MAYO ALLA BARBABIETOLA, AIOLE E CHIMICHURRY CON CROSTINI DI PANE AROMATIZZATI ALL'AGLIO E ROSMARINO **6.5** (drink consigliato MOSCOW MULE)

POLPETTE DI VERDURE^{*1-2-3} POLPETTE CON VERDURE DI STAGIONE, CHIEDERE ALLO STAFF **6.5** (drink consigliato APEROL SPRITZ)

POLPETTE DI SARDE^{*1-2-3-4} CON SALSINA AGRDOLCE, FINOCCHIETTO SELVATICO, UVETTA E CROSTINI **7.5** (drink consigliato IL SELVATICO)

FRITTATINE MISTE DI STAGIONE^{*1-2-3} SERVITE CON UN TRIS DI SALSE DELLO CHEF E PANE PUGLIESE **6.5** (drink consigliato JOHN COLLINS)

PASTA

FUORI DALLA NORMA^{*1-2-3}

BUSIATE AL RAGÙ DI SARDE^{*1-2-4} SARDE, FINOCCHIETTO SELVATICO, ACCIUGHE, OLIVE NERE E MOLICA ATTURRATA **14.5** (drink consigliato ANTICO NEGRONI SPICY)

CARBONARA AL TARTUFO^{*1-2-3} **15.5** (drink consigliato L'INTENSO)

CARBONARA DI TONNO^{*1-2-3-4} **16** (drink consigliato WHISKEY SOUR)

RISOTTO VIOLA CON CREMA DI BARBABIETOLA^{*2-6} CON FONDUTA DI BRIE E NOCI **16** (drink consigliato IL BALSAMICO)

RAVIOLI AI FUNGI E TARTUFO^{*1-2-3} **16** (drink consigliato L'INTENSO)

PIATTO LOCALE CHIEDI ALLO STAFF PER GLI SPECIALI DEL GIORNO

SECONDI

COSTOLETTE DI AGNELLO DEMIGLACÉ² DI AGNELLO, PESTO DI POMODORINI SECCHI E VERDURINE DI STAGIONE **16** (drink consigliato IL SAPIDO)

TAGLIATA DI MANZO^{*2-11} RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, VINAIGRETTE E CAVIALE DI ACETO BALSAMICO **24** (drink consigliato BOULEVARDIER)

COW BOY STEAK² RIBEYE CON OSSO MARINATA, GRIGLIATA SERVITA CON PATATE AL FORNO AROMATIZZATE CON ROSMARINO, OLIO ALL'AGLIO E RAINBOW DI CAROTE AL BURRO **26** (drink consigliato ROB ROY)

GULASH^{*2-8-9} SPEZZATINO DI CARNE DI ORIGINE UNGERESE, CON PAPRIKA, MOSTARDA, PANNA ACIDA, CIPOLLA ED ERBE FRESCHE SERVITA CON PURÉ DI PATATE **18** (drink consigliato ANTICO NEGRONI SPICY)

TONNO AL SESAMO^{*4-10-11} CON AVOCADO E CIPOLLA CARAMELLATA **20** (drink consigliato LUNI SUMMER)

INVOLTINI DI PESCE SPADA^{*1-2-4} PANGRATTATO, POMODORINI, CAPPERI, CIPOLLA, SCORZA DI LIMONE E SALSINA DI POMODORO AL BASILICO **16** (drink consigliato MARGARITA)

GALLETTO GALLESE⁹ IGP MARINATO CON EMULSIONE DI PEPERONCINO E PATATE AL FORNO AROMATIZZATE AL ROSMARINO E SCORZA DI LIMONE **18** (drink consigliato IL PEPATO)

C'È SEMPRE UNO SPECIALE CHIEDI ALLO STAFF

BURGER

LOCALE MANZO IRLANDESE^{*1-2-3} PROVOLA AFFUMICATA, BACON CROCCANTE, CIPOLLA CARAMELLATA, LATTUGA ROMANA, POMODORO CUORE DI BUE, SALSINA HOMEMADE E PATATINE CHUNKY **16** (drink consigliato YOUNG FASHIONED)

POLLO BURG^{*1-3} SOVRACCOSCIA DI SOSSATA E MARINATA 12H, CETRIOLINI, CAVOLO ROSSO, POMODORO, LATTUGA ROMANA, MAIONESE AL LIMONE E CHIPS **14** (drink consigliato CHINÒ SPICY)

LOBSTER BURGER^{*1-2-3} ASTICE, MAIONESE ALLE ERBE, CIPOLLA BIANCA GRIGLIATA, POMODORINI CONFIT, ANELLI DI CIPOLLA E CHIPS **18** (drink consigliato DAQUIRI)



LOCALE

COCKTAIL SPECIAL

IL BALSAMICO GIN, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO, FOGLIE DI MENTA, GOCCE DI ACETO BALSAMICO **12**

IL RINFRESCANTE VODKA, SUCCO DI LIME, NETTARE DI MIRTILLO, GINGER BEER, FOGLIE DI SALVIA **12**

L'AGRUMATO CAMPARI, SUCCO D'ARANCIA, OLMARE CON SODA, UN PIZZICO DI SALE, RAMETTO DI ROSMARINO **12**

IL PEPATO TEQUILA, SUCCO DI LIME, SCIROPPO DI ZUCCHERO, FOGLIE DI BASILICO, PIZZICO DI PEPE NERO **12**

IL SELVATICO RUM, SUCCO D'ANANAS, SUCCO DI LIMONE, MIELE, CIUFFO DI FINOCCHIETTO **12**

L'INTENSO WHISKY, SUCCO DI LIMONE, MIELE, GOCCIA DI OLIO AL TARTUFO **12**

CHINÒ SPICY SUCCO D'ARANCIA, SUCCO DI LIMONE, ZENZERO, CHINOTTO, VODKA E SODA **12**

LUNI SUMMER GIN, SUCCO DI LIMONE, SLICE DI CETRIOLO, MENTA, ZENZERO E LEMON SODA **12**

ANTICO NEGRONI SPICY CAMPARI, ANTICA FORMULA, GIN AROMATIZZATO AL PEPE ROSA, TABASCO E PEPE NERO GRATUGGIATO **12**

YOUNG FASHIONED WHISKY, HONEY MIX, SLICE DI ZENZERO E ANGOSTURA BITTER **12**

COCKTAIL CLASSIC

I CLASSICI LA MAGGIOR PARTE DEI COCKTAIL IN LISTA IBA **8**

VINI

FATTI CONSIGLIARE DALLO STAFF

BEVANDE

ACQUA NATURALE / ACQUA LETE 3,5

COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA / SPRITE 4

BIRRA IN BOTTIGLIA 33 CL 4,5

BIRRA IN BOTTIGLIA IPA 50 CL 6,5

Informazioni Sugli Allergeni

Gentili Clienti,

Per garantire la vostra sicurezza, abbiamo identificato gli allergeni presenti nei nostri piatti. Vi preghiamo di informarci in caso di allergie o intolleranze alimentari.

Allergeni Comuni:

1 Glutine: presente in alcuni piatti a base di cereali.

2 Latte: contiene latticini in diverse preparazioni.

3 Uova: utilizzate in salse e dolci.

4 Pesce: presente in piatti di mare.

5 Crostacei: includono gamberi e aragoste.

6 Frutta a guscio: nocciole, mandorle, noci, ecc.

7 Soia: utilizzata in salse e altri ingredienti.

8 Sedano: presente in zuppe e insalate.

9 Senape: utilizzata in condimenti e salse.

10 Semi di sesamo: presenti in alcune preparazioni.

11 Solfiti: utilizzati per la conservazione di alcuni alimenti.

12 Molluschi

13 Arachidi

14 Lupini

Note Importanti:

Le informazioni sugli allergeni sono aggiornate regolarmente.

Nonostante le nostre precauzioni, non possiamo garantire l'assenza di contaminazione incrociata.

Se avete dubbi o richieste specifiche, non esitate a chiedere al nostro personale.

Informativa sul Glutine

Desideriamo informare i nostri clienti che alcuni dei nostri prodotti possono contenere glutine. Sebbene ci impegniamo a offrire opzioni senza glutine, desideriamo sottolineare che la nostra cucina non è in grado di garantire l'assenza totale di contaminazione crociata. Se hai allergie o intolleranze specifiche, ti invitiamo a comunicarcelo per permetterci di gestire al meglio le tue esigenze. La tua sicurezza e soddisfazione sono la nostra priorità.

Sicurezza Alimentare e HACCP

Siamo impegnati nella sicurezza alimentare

Nel nostro ristorante, la salute e la sicurezza dei nostri clienti sono la nostra massima priorità. Per garantire che ogni piatto sia non solo delizioso ma anche sicuro, seguiamo rigorosamente il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

***Prodotto preparato e acuiatato fresco per poi essere congelato successivamente alla preparazione**

Grazie per la vostra comprensione e attenzione

LOCALE