

STARTER

NACHOS (5-12) 6 €

Tortilla di chips di mais con salsa messicana, cheddar, guacamole, jalapeño e panna acida

CAPRESE IN TRE CONSISTENZE (5-14) 8 €

Stracciatella, ovoline e ricottina di bufala con datterini freschi, salsa di pomodoro fresco e pomodorini semi-dry, pesto, foglie di basilico e spugna di basilico

PANZANELLA (4-10) 6 €

Insalata di pomodoro con sedano, tabasco, basilico, soia e crumble di pane

PARMIGIANA FREDDA (4-10) 7 €

Parmigiana con melanzane grigliate, mozzarella di bufala, salsa di pomodoro fresco, basilico e parmigiano grattugiato.

CHEESECAKE MORTADELLA E PISTACCHIO (3-4-5) 7 €

Cheesecake salata con mortadella leggermente piccante, pistacchi sgusciati e taralli

CHEESECAKE PUTTANESCA (4-5-12) 7 €

Cheesecake salata con salsa di pomodoro fresco, fiori del cappero, alici, prezzemolo e taralli

ROAST BEEF 11 €

Roast beef di scottona a fette sottili con salsa demi-glace

SNACK

CHIPS 3 €

CHIPS CACIO E PEPE (5) 3,50 €

PISTACCHI (3) 2 €

TARALLI (4) 2 €

NOCCIOLINE (1) 2 €

OLIVE VERDI (12) 2 €

TAGLIERI

TAGLIERE CLARICE (MIN. 2 PERSONE) (4-5-8) **20 €**

Culatta di Parma 24 mesi, salame Geminiano Gentile, ricottina caprese, mini tartare mostarda e miele e pecorino di Amatrice tabacco e rum

TAGLIERE SALUMI **12 €**

Culatta di Parma 24 mesi, salame Geminiano Gentile, coppa di Parma IGP, mortadella piccante e lardo di Patanegra

TAGLIERE FORMAGGI (5) **12 €**

Marzolino di Amatrice, dolce di Amatrice, pecorino di Amatrice alle vinacce e pecorino di Amatrice tabacco e rum

TAGLIERE VEGETARIANO (3-5) **12 €**

Zucchine grigliate, melanzane grigliate, panzanella e ricottina con miele e granella di nocciole

TAGLIERE SUSHI (3-5) **30 €**

2 pz nigiri a scelta, 6 pz hosomaki con tartare di Wagyu, 6 pz roll romano e sashimi di Wagyu

FORMULA APERISUSHI

Dalle 17:00 alle 20:00, 15 € a persona
comprensivi di un cocktail, una birra
o un calice di vino
più un tagliere di sushi
con 1 nigiri mostarda al miele,
un assaggio di sashimi di Wagyu
e 3 pz di hosomaki tartare.

TARTARE

MOSTARDA AL MIELE (3-4-8-12) 12 €

Battuta di bufalo con mostarda al miele, olive taggiasche e pomodori secchi su un letto di granella di taralli

GUACAMOLE 11 €

Battuta di Chianina con guacamole

BLOODY MARY (10) 12 €

Battuta di Chianina, succo di pomodoro, caviale di lime, sedano croccante, tabasco e salsa Worchester

STRACCIATELLA E POMODORINI (3-5-12) 12 €

Battuta di Chianina con stracciatella, pesto, pomodorini semi-dry e pinoli tostati

WAGYÜLEM IN PUREZZA 12 €

Battuta di Wagyu piemontese condita esclusivamente con sale, olio e pepe per esaltarne il sapore

TRIS DI TARTARE A SCELTA 20 €

BAO E TACOS

TEXAS (12-13) 8 €

Bao* o taco con tartare di Wagyu, lattuga, salsa teriyaki BBQ e jalapeño

GUACAMOLE 8 €

Bao* o taco con tartare di Wagyu, lattuga e salsa guacamole

PARMIGIANA (5) 7 €

Bao* o taco con melanzane grigliate, mozzarella di bufala, basilico, salsa di pomodoro fresco e parmigiano

ROAST BEEF 8 €

Bao* o taco con roast beef a fette, lattuga e salsa demi-glace

PULLED PORK (5-8-12-13) 8 €

Bao* o taco con pulled pork, insalata coleslaw, cipolla croccante, salsa teriyaki BBQ e salsa yogurt

CAESAR CHICKEN (4-5-8-12) 7,50 €

Bao* o taco con pulled chicken*, lattuga, salsa caesar, scaglie di parmigiano e cipolla croccante

SUSHI DI CARNE

SASHIMI DI WAGYÜLEM IN PUREZZA	12 €
Sashimi di Wagyülem accompagnato da citronette	
SASHIMI DI WAGYÜLEM TARTUFATO (12-14)	14 €
Sashimi di Wagyülem con salsa tartufata e tuorlo di uovo di quaglia	
NIGIRI IN PUREZZA	7 €
2 pz nigiri di Wagyülem in purezza	
NIGIRI MOSTARDA AL MIELE (3-8)	7,50 €
2 pz nigiri di Wagyülem con mostarda al miele e granella di nocciole	
NIGIRI TARTUFATO (12)	8 €
2 pz nigiri di Wagyülem con salsa tartufata	
NIGIRI BISMARCK (14)	8 €
2 pz nigiri di Wagyülem con maionese, tuorlo di uovo di quaglia marinato ed erba cipollina	
NIGIRI TEXAS (12-13)	7,50 €
2 pz nigiri di Wagyülem con salsa teriyaki BBQ, jalapeño e nachos sbriciolati	
NIGIRI ON FIRE	7,50 €
2 pz nigiri di Wagyülem con tabasco e caviale di lime	
GUNKAN PATANEGRA (8-12-14)	8 €
2 pz gunkan con tartare di Wagyülem, lardo di Patanegra, salsa Caesar e pomodorini secchi	
ROLL GUACAMOLE	11 €
Sushi roll con tartare di Wagyülem, guacamole e nachos sbriciolati	
ROLL ROAST BEEF	12 €
Sushi roll con tartare di Wagyülem, roast beef e salsa demi-glace	
ROLL ROMANO (5-14)	12 €
Sushi roll con tartare di Wagyülem, salsa carbonara, salsa amatriciana, salsa cacio e pepe e guanciale croccante	
ROLL PULLED PORK (4-5-8-13)	12 €
Sushi roll con pulled pork, insalata coleslaw, cipolla croccante, salsa teriyaki BBQ e salsa yogurt	
ROLL PULLED CHICKEN (4-5-8-14)	11,50 €
Sushi roll con pulled chicken*, lattuga, salsa Caesar, scaglie di parmigiano e cipolla croccante	
ROLL PARMIGIANA (5)	10 €
Sushi roll con melanzane grigliate, mozzarella di bufala, basilico, salsa di pomodoro fresco e parmigiano	

CONTORNI

INSALATA COLESLAW (5-8)	5 €
Insalata di cavolo bianco, cavolo viola, carote e salsa yogurt	
VERDURE GRIGLIATE	5 €
Melanzane, peperoni e zucchine	
PATATE AL FORNO	5 €
Patate cotte al forno	
PATATE TARTUFATE (12)	6 €
Patate cotte al forno con salsa tartufata	

DOLCI

TIRAMISÙ (4-5)	5 €
Tiramisù della tradizione fatto in casa con savoiardi, caffè, mascarpone e cacao in polvere	
CHEESECAKE (4-5)	5 €
Crumble di biscotti digestive fatto in casa, Philadelphia, panna e guarnizioni secondo disponibilità	
TORTINO AL CUORE CALDO (4-13)	6 €
Tortino al cioccolato* guarnito con panna e topping al cioccolato	

CAFFETTERIA

CAFFÈ	2 €
CAFFÈ DECAFFEINATO	2,20 €

SOFT DRINKS

ACQUA (0,75 L)	2 €
COCA COLA (33 CL)	3 €
COCA COLA ZERO (33 CL)	3 €
FANTA (33 CL)	3 €
CRODINO (10 CL)	4 €
CAMPARI SODA (9,8 CL)	4 €
THE FREDDO (33 CL)	3 €
DIFRUTTA PESCA (20 CL)	3 €
DIFRUTTA ANANAS (20 CL)	3 €
DIFRUTTA ACE (20 CL)	3 €

VINI BIANCHI

NERONIANO D.O.P.

Azienda Agricola Casa Divina Provvidenza
100% Cacchione
Gradazione 14%

calice 5 €
bottiglia 23 €

CIVITELLA D'AGLIANO I.G.T.

Azienda Agricola Sergio Mottura
100% Grechetto
Gradazione 13,5%

calice 5 €
bottiglia 29 €

VINI ROSSI

ANTICA FONTANA

Azienda Agricola Casa Divina Provvidenza
100% cabernet Sauvignon
Gradazione 14%

calice 5 €
bottiglia 24€

ROMA D.O.P.

Azienda Agricola Casa Divina Provvidenza
50% Montepulciano 50% Cesanese
Gradazione 13%

calice 5 €
bottiglia 21 €

BOLLICINE

MAREDIVINO ROSÉ

Azienda Agricola Casa Divina Provvidenza
100% Cesanese
Gradazione 12,5%

calice 5 €
bottiglia 24€

LETRARI CUVÉE BLANCHE

Società Agricola Letrari
100% Brut
Gradazione 12,5%

calice 5 €
bottiglia 30 €

BIRRE

HAUSBIER

lattina 5 €

Tipologia: Hausbier

Gradi: 5,0% vol

Colore: Giallo dorato

Nuova bassa fermentazione di ispirazione tedesca che lega bevibilità e gusto. Chiara e dalla schiuma fine e compatta, al naso sprigiona note di cereale crudo, fiori bianchi e miele che si ritrovano anche in bocca. Il corpo è morbido e scorrevole completato da un finale leggermente amaricante che invita alla bevuta.

EXTRA LIFE

lattina 6 €

Tipologia: DDH Pale Ale - Gluten free

Gradi: 5,5% vol

Colore: Giallo

Malti tedeschi e un corposo mix di luppoli americani (Talus, Citra, Mosaic) per la nuova DDH Pale Ale, certificata come birra anche Gluten Free.

DENTISTRETTI

lattina 6 €

Tipologia: Tripel

Gradi: 8% vol

Colore: Giallo dorato

Birra complessa, dal cuore caldo e intenso, il colore dorato carico, rivela aromi maltati, di miele, marmellata d'arancia, frutta candita e frutta gialla. Morbida e avvolgente al gusto termina in bocca con un finale secco ad equilibrarne la struttura e il grado alcolico.

BABA JAGA

lattina 6 €

Tipologia: American I.P.A.

Gradi: 7% vol

Colore: Ambrato

Dal colore ambrato, rivela aromi esplosivi centrati su note di frutta esotica, resina, pompelmo, uva spina e aghi di pino. L'utilizzo di alcuni malti speciali equilibra il deciso carattere finale, con un corpo avvolgente a sorreggerne la struttura.

COCKTAIL

COCKTAIL ALCOLICI

8 €

COCKTAIL ANALCOLICI

7 €

RUM

ZACAPA 23 ANNI	8 €
FLOR DE CAÑA 18 ANNI	10 €

WHISKY

ARDBEG 10 ANNI	8 €
OBAN WEST HIGHLAND 14 ANNI	8 €

AMARI

VECCHIO AMARO DEL CAPO	4 €
VECCHIO AMARO DEL CAPO RED HOT	5 €
AMARO FORMIDABILE	6 €
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE	6 €

DIGESTIVI

LIMONCELLO	4 €
SAMBUCA	4 €

ALLERGENI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



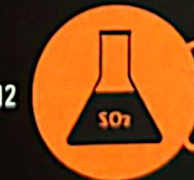
SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



*PRODOTTO CONGELATO