

Menu

ANTIPASTI

- Carciofo alla Brace, Olio alla Menta e Crumbles Croccante alle Nocciole (1,7,8) 15€
- Flan al Taleggio, Crema di Zucca, Bacon Croccante e Chips di Topinambur (1,3,7) 14€
- Avocado alla Griglia con Salsa Yogurt e Lime, Cetrioli, Straeca Di Manzo Marinata (7) 16€
- Animelle di Vitello alla Brace con Alga Wakame (6,11) 15€
- Arrostitini Abruzzesi 13€
- Gallina in "saor" con Pinoli e Uvetta su Pane Artigianale in Cassetta (1,5,8,9) 13€

PRIMI

- Risotto Vialone Nano Slow Food con Ragù di Cinghiale Euganeo e Riduzione di Melograno (7,9) 17€
- Pappardella al Ragù di Carni Bianche, Olive Taggiasche e Parmigiano Reggiano (1,3,7,9) 16€
- Calamarata Alla Carbonara di Uova Bio, Pecorino Romano e Guanciale Stagionato (1,3) 16€

TARTARE MONOPORZIONE CON CRACKERS AI CEREALI

18€

- 1.) Olio Evo e Sale Maldon
- 2.) Olive Taggiasche, Capperi e Pomodorini Semi Dry
- 3.) Senape, Salsa Worcester, Capperi e Tabasco (4,10)
- 4.) Tuorlo d'Uovo e Guanciale Croccante(3)
- 5.) Caprino Morbido, Erba Cipollina e Nocciole Tostate (7,8)
- 6.) Carne di Wagyu e Salsa di Soia (6)

22€



SECONDI

- Picanha alla Brace 23€
- Asado de tira condito con salsa chimichurri (5,7,8) 19€
- Tagliata di Scottona Garonnese 20€
- Tagliata di Wagyu Full Blood Cà Negra 35€
- Coscia di pollo arrotolata con Radicchio Marinato (11) 19€
- Galletto alla Griglia con Pico de Gallo 19€
- Pancia di Maiale Croccante con Salsa alle Prugne (9) 18€

BURGERS

- Hamburger di Scottona con Pane Artigianale, Bacon, Asiago Crosta Nera e Patatine fritte (1,3,7) 18€
- Sashiburger (Burger di carne molto marezzata) con Pane Artigianale, Bacon, Provola Affumicata e Patatine fritte (1,3,7) 19€
- Pulled pork nel Pane Artigianale con Coleslaw e Salsa allo Yogurt e Patatine Fritte (1,3,7,10) 17€
- Texas Brisket con Cetriolini, Mayo alla Senape e Patate Rustiche (1,3,7,10) 19€

DALL'ARMADIETTO CARNI IN BANCO

- Costata Scottona Garonnese 6,5 €/Hg
- Fiorentina Scottona Garonnese 7,0 €/Hg
- Ribeye Scottona Garonnese con Verdure Ripassate 36 €
- Costata Marezzata 7,5 €/Hg
- Fiorentina Marezzata 8,0 €/Hg
- Tomahawk 7,0 €/Hg

**TUTTA LA CARNE COTTA NEL FORNO PROFESSIONALE A CARBONE
X-OVEN®**

CONTORNI

6€

- Misticanza, Carotine e Pomodorini
- Radicchio Marinato
- Zucca informata al Rosmarino
- Verdure Spadellate
- Patate al Forno
- Caponata (9)

DOLCI

- Tiramisù (1,3,6,7,10) 7€
- Cheese Cake (1,7) 7€
- Alfajores Artigianale 5€
- Tortino al Cioccolato con Salsa ai Lamponi e Gelato al Cocco (1,3,7) 7€
- Biscottini Artigianali con Crema (1,3,6,7) 7€

CAFFETTERIA

- Caffè Tradizione Italia *Torrefazione Gusto Top* 1,8€
- Caffè Orzo 1,8€
- Caffè Deca 1,8€
- Caffè Premium Honduras Rio Colorado 100% Arabica 2,8€

AMARI

- Grappa Schiavo Quaranta 5€
- Grappa Schiavo Invecchiata 5€
- Grappa Capovilla 9€
- Elisir dello Speziale 5€
- Amaro Nazionale 5€
- Amaro del Ciclista 5€
- Amaro Estregone 5€
- Whisky Glenallachie 9€
- Rhum Saint James 8€
- Ginetto (con tonic) 7€



ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI