



PIATTI DI STAGIONE

Il Crudele* (300g) € 17⁵⁰

maxi burger di carne (manzo e maiale) servito al sangue con maionese alla paprika e patate al forno

Carpaccio di Manzo 19⁵⁰

marinato alle erbe provenzali, servito con rucola, olive taggiasche, riduzione di aceto balsamico e burratina

Poke Bowl 14⁰⁰

riso Basmati, straccetti di manzo, avocado, cavolo cappuccio, sesamo e salsa teriyaki

Club Sandwich 13⁰⁰

pane toast, farcito freddo con: pollo, pomodori, insalata, uova sode, maionese, senape, aneto e bacon croccante. Servito con patatine fritte*

NEW Tartare di Manzo 19⁰⁰

con senape in grani, frutti di capperi e tuorlo d'uovo, accompagnata da friarielli saltati in padella con aglio e peperoncino

Vegetariano Vegano Senza glutine negli ingredienti**

*Prodotti surgelati *Prodotto fresco o congelato in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura)

ANTIPASTI

Bruschetta classica concassè di pomodoro e origano	€ 4 ⁵⁰
Bruschetta Parma prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, pomodorini	€ 6 ⁵⁰
Tagliere misto prosciutto crudo toscano al pepe, mortadella, salame Cremona, grana, formaggio alla birra, pecorino romano, confetture	€ 20 ⁰⁰
Tagliere di salumi prosciutto crudo toscano al pepe, speck, mortadella, lardo, salame Cremona	€ 18 ⁰⁰
Crudo e burrata prosciutto crudo di Parma, burrata, pomodorini, basilico	€ 14 ⁵⁰
Nachos chips di farina di mais, formaggio fuso, jalapeños	€ 8 ⁵⁰
NEW Nachos Mexico chips di farina di mais, formaggio fuso, jalapeños, guacamole e panna acida	€ 11 ⁰⁰

GOLOSITA'

CONTENGONO VARIE SPEZIE

Gnocco fritto	€ 4 ⁵⁰
Alette di pollo*	€ 6 ⁵⁰
Anelli di cipolla*	€ 5 ⁵⁰
Crocchette di peperoncino rosso e formaggio*	€ 6 ⁵⁰
NEW Polpettine alle alghe*	€ 6 ⁰⁰
Pepite di pollo panate*	€ 7 ⁵⁰
Bocconcini panati ripieni al camembert*	€ 7 ⁰⁰
Bocconcini di pollo*	€ 6 ⁵⁰
Sfizio di fritti* con arancino al sugo, crochè con mozzarella, frittatina di spaghetti, calzoncello e delizia ai 4 formaggi	€ 7 ⁵⁰

PRIMI

NEW Cannelloni* ricotta e spinaci	€ 12 ⁵⁰
Pacchero con pomodoro ramato, melanzane, crema di basilico e ricotta salata	€ 12 ⁵⁰
NEW Quadrotti di pasta fresca ripieni di cacio e pepe saltati al burro e salvia con crudo croccante	€ 13 ⁰⁰

SECONDI

Orecchia di elefante croccante costata di maiale battuta impanata con pomodorini e rucola	€ 18 ⁵⁰
Straccetti di pollo al curry* accompagnato con riso Basmati	€ 14 ⁵⁰
Tagliata di pollo al rosmarino con rucola e pomodorini	€ 15 ⁵⁰
Arrosticini di Black Angus* manzo - 8 pezzi accompagnati da patate al forno e salsa teriyaki	€ 17 ⁵⁰

CONTORNI

Patate fritte stick*	€ 4 ⁰⁰
Verdure alla griglia	€ 4 ⁵⁰
Patate al forno	€ 4 ⁰⁰
Insalata mista	€ 4 ⁰⁰
Friarielli saltati in padella con aglio e peperoncino	€ 4 ⁰⁰

INSALATE

Caesar misticanza, straccetti di pollo, crostini di pane, scaglie di grana e salsa caesar	€ 13 ⁰⁰
Costa sud misticanza, olive leccino, tonno, mozzarella di bufala, origano e pomodorini	€ 12 ⁰⁰
Santorini misticanza, feta, pomodorini, olive taggiasche, cipolla rossa e basilico	€ 12 ⁰⁰
NEW Livigno Misticanza, straccetti di bresaola, brie, noci, riduzione di aceto balsamico	€ 13 ⁰⁰

DESSERT

Tiramisù	€ 6 ⁰⁰
Crumble pere, cioccolato e uvetta	€ 6 ⁰⁰
Cheesecake ai frutti di bosco/caramello/cioccolato. con NUTELLA maggiorazione di 0,50 €	€ 6 ⁰⁰
Ananas fresco	€ 4 ⁵⁰
Semifreddo al torroncino con nocciole	€ 5 ⁰⁰
Sorbetto al limone con correzione + 1,50 €	€ 3 ⁵⁰
Salame al cioccolato	€ 6 ⁰⁰
NEW Crema allo yogurt greco con purea di mango e granella di biscotto	€ 6 ⁰⁰
Tortino al cioccolato fondente con crema inglese	€ 6 ⁰⁰



PER I PIU' PICCOLI

Pennette o Gnocchi ragù/pomodoro/pesto	€ 6 ⁵⁰
Cotoletta* petto di pollo impanato con patatine fritte	€ 8 ⁵⁰
Hamburger di prosciutto cotto con ketchup, maionese e patatine fritte	€ 7 ⁰⁰
Hamburger di manzo* con ketchup, maionese e patatine fritte	€ 7 ⁵⁰
Gelato fiordilatte variegato fragola o cioccolato	€ 3 ⁵⁰

L'accesso all'AREA BIMBI è contingentato per motivi di sicurezza. Senza consumazione l'accesso comporta un costo di 5 €

Le nostre patatine fritte sono **Lamb Weston**

GLI HAMBURGER

SERVITI CON PATATINE FRITTE STICK*

Classico manzo*, pomodoro a fette, insalata, ketchup e maionese	€ 11 ⁵⁰
Salamella burger hamburger di salamella* con peperoni, senape e cipolla caramellata	€ 10 ⁵⁰
Cheese manzo*, doppio cheddar, pomodoro a fette, insalata, ketchup e maionese	€ 12 ⁵⁰
Retrò manzo*, brie, spinacino, pomodori e salsa rosa	€ 13 ⁵⁰
Apollo 13 pollo panato*, pomodoro a fette, spinacino, scamorza ed honey mustard	€ 13 ⁰⁰
Pulled pork maiale sfilacciato* marinato nella birra, bacon, cipolla rossa caramellata, cheddar ed insalata	€ 14 ⁵⁰
NEW Vegano (Beyond Meat) hamburger vegano*, peperoni, ketchup, insalata gentile	€ 14 ⁵⁰
Bulldozer 300g di manzo* (2 hamburger), insalata, bacon, uovo all'occhio di bue, salsa barbecue e maionese	€ 16 ⁰⁰
Patanegra 100% carne di Patanegra iberico*, rucola, salsa ranch, pomodoro a fette	€ 16 ⁰⁰
Hot Patanegra 100% carne di Patanegra iberico*, jalapeño, tabasco, pomodoro a fette, maionese	€ 16 ⁵⁰
NEW Mezzo crudo tartare di manzo, uovo all'occhio di bue, guacamole, spinacino, salsa ranch	€ 15 ⁰⁰

Tutti i panini possono essere serviti con hamburger Beyond meat con un extra di 2,00 €
Tutti gli hamburger sono disponibili con pane* SENZA GLUTINE** (1pz) + 2,00 €

CARNE ALLA BRACE*

TUTTI I PIATTI SONO ACCOMPAGNATI DA MEZZA PATATA AL CARTOCCIO

Special della settimana con contorno a scelta
ogni settimana una nuova specialità dal nostro braciere con carni e tagli pregiati. Chiedi al personale di sala.

Tagliata di manzo classica	€ 20 ⁰⁰
Tagliata di manzo con rucola e grana	€ 22 ⁰⁰
Tagliata di manzo con salsa teriyaki	€ 20 ⁵⁰
Tagliata di manzo con lardo di Patanegra e pepe rosa	€ 22 ⁵⁰
Tagliata di manzo con salsa Chimichurri	€ 21 ⁰⁰
Fiorentina (taglio) accompagnata da patate al forno	€ 6 ⁰⁰ /hg
Costine (ribs) in salsa BBQ con senape e aromi misti	€ 16 ⁵⁰
Costata di manzo (400/500g)	€ 26 ⁵⁰
NEW Galletto alla diavola con spezie varie, Paprika, Peperoncino	€ 16 ⁵⁰
Spiedoni misti con pollo, salsiccia e tacchino* (300g)	€ 16 ⁰⁰
Grigliata di carne mista (per 2 persone) salsiccia, costine in salsa BBQ, cosce di pollo, spiedone*, tagliata di manzo e verdure alla griglia	€ 45 ⁰⁰

ACQUA BIBITE E CAFFETTERIA

Acqua 0,7 lt.	€ 2 ⁰⁰
Acqua 0,5 lt. naturale o frizzante	€ 1 ⁵⁰
Bibite	€ 3 ⁵⁰
Succhi di frutta	€ 3 ⁵⁰

Caffè	€ 1 ⁵⁰
Americano	€ 1 ⁵⁰
Marocchino	€ 2 ⁵⁰
Orzo	€ 2 ⁰⁰
Ginseng	€ 2 ⁰⁰

A CENA NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI
è comunque possibile dividere il conto in parti uguali per il numero di occupanti al tavolo
Coperto € 2⁰⁰

PIZZE

PIZZA TONDA

in settimana solo a cena,
sabato e domenica pranzo e cena

BIRRE ALLA SPINA

I VINI DELLA CANTINA

LE VEGANE

- Laveronica** € 8⁵⁰
pomodoro, funghi, friarielli
- Severina** € 9⁰⁰
pomodoro, porcini, zucchine grigliate

LE VEGETARIANE

- Alba** € 9⁵⁰
pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati, porcini
- Adri** € 9⁰⁰
pomodoro, mozzarella, radicchio, melanzane, rucola

LE CLASSICHE

- Marinara** € 6⁵⁰
pomodoro, aglio, origano
- Margherita** € 7⁰⁰
pomodoro, mozzarella
- Cosacca** € 7⁰⁰
pomodoro, Parmigiano Reggiano, basilico
- Napoli** € 7⁵⁰
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
- Prosciutto cotto** € 8⁵⁰
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
- Funghi** € 8⁵⁰
pomodoro, mozzarella, funghi champignon
- Wurstel** € 8⁰⁰
pomodoro, mozzarella, wurstel
- Calabrese** € 8⁵⁰
pomodoro, mozzarella, salame piccante
- Calzone liscio** € 8⁵⁰
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
- Romana** € 9⁰⁰
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive
- Ortolana** € 9⁰⁰
pomodoro, mozzarella, verdure grigliate
- Capricciosa** € 9⁵⁰
pomodoro, mozzarella, wurstel, carciofi, funghi, olive
- Quattro formaggi** € 9⁵⁰
pomodoro, mozzarella, zola, scamorza, grana
- Quattro stagioni** € 9⁵⁰
pomodoro, mozzarella, olive, funghi, prosciutto cotto, carciofi
- Americana** € 10⁵⁰
pomodoro, mozzarella, patatine fritte*, wurstel

Impasto INTEGRALE +1€ • Variazioni da +1€ ad aggiunta
Impasto SENZA GLUTINE** +1,50 €

Vegetariano Senza glutine negli ingredienti** Vegano

**SENZA GLUTINE - ATTENZIONE!

Durante le operazioni di preparazione dei cibi esiste però la possibilità che prodotti alimentari privi di glutine vengano a contatto con preparazioni che ne contengono. A causa di queste circostanze, non siamo in grado di garantire che qualsiasi pietanza segnalata priva di glutine sia completamente priva di allergeni.

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (Reg. UE 1169/2011) presenti nelle ricette si prega di rivolgersi al personale per l'AGENDA DEGLI ALLERGENI, è in ogni caso importante comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.



OUR MENU IS ONLINE IN
VARIOUS LANGUAGES:
IT - EN - DE - ZH

- Porcini** € 12⁰⁰
pomodoro, mozzarella, porcini
 - Calzone farcito** € 11⁰⁰
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi
 - Crudo e zola** € 12⁵⁰
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, zola
 - Iberica** € 10⁵⁰
pomodoro, mozzarella, salame piccante, jalapeño, cipolla
 - Bolognese** € 11⁵⁰
pomodoro, mozzarella, mortadella a fette, scamorza, pistacchi
 - Festiva** € 14⁰⁰
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata e basilico
 - Bufalina** € 13⁵⁰
pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegino e basilico
 - Valtellina** € 13⁰⁰
Pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi champignon, rucola e scaglie di grana, ciliegino e basilico
 - Pedavena** € 16⁰⁰
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi porcini, brie, olive taggiasche
 - Alla stanga** € 14⁵⁰
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, wuster, acciughe e tabasco
 - Chioggia** € 9⁰⁰
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso e provola affumicata
- ## LE BIANCHE
- Zio Marco** € 10⁰⁰
mozzarella, friarielli, salsiccia
 - Campagna** € 11⁰⁰
mozzarella, funghi, prosciutto crudo, rucola, grana
 - Brancher** € 10⁵⁰
mozzarella, caprino, pesto, pomodorini, basilico
 - Tricolore** € 11⁵⁰
mozzarella, pomodorini, rucola e grana a scaglie
 - Romagnola** € 14⁰⁰
mozzarella, prosciutto crudo, squacquerone, rucola
 - Bucaneve** € 13⁰⁰
mozzarella, mozzarella di bufala, salame piccante, jalapenos
- ## LE FOCACCE
- Focaccia liscia** € 5⁰⁰
sale, olio, origano
 - Focaccia al lardo** € 8⁰⁰
 - Focaccia al crudo** € 9⁰⁰
 - Focaccia alla mortadella** € 8⁰⁰
 - Focaccia ricca** € 11⁰⁰
con brie, prosciutto cotto, zucchine e pomodorini

PINSOTTO

TUTTE LE SERE DOPO LE 22.00 E A PRANZO DA LUNEDÌ A VENERDÌ

- Liscio** € 6⁰⁰
pinsotto*, olio d'oliva, rosmarino, sale
- Margherita** € 7⁰⁰
pinsotto*, mozzarella, pomodoro
- Salame piccante** € 8⁰⁰
pinsotto*, mozzarella, pomodoro, salame
- Prosciutto crudo** € 9⁰⁰
pinsotto*, mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo
- Cotto e funghi** € 8⁵⁰
pinsotto*, mozzarella, pomodoro, cotto e funghi
- Ortolana** € 8⁰⁰
pinsotto*, mozzarella, pomodoro, verdure grigliate
- Napoli** € 8⁰⁰
pinsotto*, mozzarella, pomodoro, acciughe

*Prodotti surgelati

- Dolomiti non filtrata** - Vol. 5,8 % € 3⁵⁰ € 5⁵⁰ € 11⁰⁰
- Pedavena Originale** - Vol. 5% € 3⁵⁰ € 5⁰⁰ € 10⁰⁰
- Pedavena Pils Superiore** - Vol. 5,2% € 3⁵⁰ € 5⁵⁰ € 11⁰⁰
- Dolomiti Ottogradi** - Vol. 8% € 4⁵⁰ € 6⁰⁰ € 12⁰⁰
- Dolomiti Rossa** - Vol. 6,7% € 3⁵⁰ € 5⁵⁰ € 11⁰⁰
- Dolomiti Speciale** - Vol. 5,9% € 3⁵⁰ € 5⁵⁰ € 11⁰⁰
- Menadhu di St. Austel BIRRA STOUT** - Vol. 4,5% € 3⁵⁰ € 5⁵⁰
- Maisel Ipa** - Vol. 6,3% PICCOLA - 0,20 MEDIA - 0,40 GRANDE - 1 lt € 4⁵⁰ € 6⁵⁰
- Maisel's Weisse** - Vol. 5,2% € 4⁵⁰ € 6⁵⁰

IN BOTTIGLIA

- ### ITALIA
- Lariano Bassa Marea I.p.L** - 33 cl Vol.5 % € 5⁵⁰
 - Vertiga Bislakka Amber Ale** - 33 cl Vol.5,7 % € 6⁰⁰
 - 2 Lire Ipa** - 33 cl Vol.5 % € 6⁰⁰
 - 1 Lira Amber Ale** - 33 cl Vol.6,2 % € 6⁵⁰
 - 5 Lire Blond Ale** - 33 cl Vol.4,5 % € 6⁰⁰
 - Legnone Milf Passion Strong Ale** - 33 cl Vol.7 % € 6⁰⁰
- ### ITALIA GLUTEN FREE
- Vetra Pale Ale** - 33 cl Vol.5,4 % € 6⁰⁰
 - Castello Lager** - 33 cl Vol.5,2 % € 5⁰⁰
- ### LE STRANIERE
- Bayreuther Landbier Original** - Germania - 50 cl Vol.5,3% € 6⁰⁰
 - Bayreuther Landbier Zwick'l Keller** - Germania - 50 cl Vol.5,3% € 7⁵⁰
 - Maisel West Coast Ipa** - Germania - 33 cl Vol.6,6% € 6⁰⁰
 - St. Feuillien Triple** - Belgio - 33 cl Vol.8 % € 7⁰⁰
 - St. Feuillien Brune** - Belgio - 33 cl Vol.8,5% € 6⁵⁰
 - St. Feuillien Blonde** - Belgio - 33 cl Vol.7,5% € 6⁵⁰
- ### ANALCOLICHE
- Pedavena Analcolica** - 33 cl € 5⁰⁰
 - Maisel's Weisse Analcolica** - 50 cl € 6⁰⁰

SPIRITS

AMARI E GRAPPE

- Amari** € 3⁵⁰
- Selezione amari** € 5⁰⁰
- Grappa bianca** € 3⁰⁰
- Grappa barricata** € 4⁰⁰
- Grappe speciali** € 5⁰⁰

DISTILLATI

- Whisky** € 6⁰⁰
- Whisky premium** € 8⁰⁰
- Brandy** € 6⁰⁰
- Cognac** € 7⁰⁰

- ### BOLLICINE
- Bottega - Spumante Millesimato** CALICE BOTTIGLIA € 4⁵⁰ € 18⁰⁰
Veneto - Spumante
 - TreVile - Prosecco Valdobbiadene Extra Dry** € 20⁰⁰
Veneto - Prosecco DOCG
 - Turra - Blanc de Blancs Brut** € 38⁰⁰
Lombardia - Franciacorta DOCG
 - Perrier jouet - Champagne Brut** € 95⁰⁰
Francia - Champagne DOC

VINI ROSE'

- San Marzano - Tramari Rosato** € 23⁵⁰
Puglia - Negroamaro rosato I.G.P

VINI BIANCHI

- Antica Casa Visconti - Lugana Franco Visconti** € 23⁰⁰
Lombardia - Lugana DOC
- I Magredi - Traminer Aromatico** € 4⁵⁰ € 24⁰⁰
Friuli - Traminer DOC
- Vinicola del Sannio - Falanghina** € 4⁵⁰ € 17⁵⁰
Campania - Falanghina del Sannio DOC
- Vigna Fiorini - Vermentino** € 4⁵⁰ € 17⁰⁰
Toscana - Vermentino di Toscana IGT
- Felline - Fiano del Salento** € 19⁰⁰
Puglia - Fiano Salento IGP

VINI ROSSI

- Castello del Poggio - Dolcetto del Monferrato** € 4⁵⁰ € 18⁵⁰
Piemonte - Dolcetto DOC
- Pietro Triacca - Sforzato** € 54⁰⁰
Lombardia - Sforzato Valtellina DOCG
- Tommasi - Valpolicella Ripasso** € 28⁰⁰
Veneto - Ripasso della Valpolicella DOC
- Tommasi - Amarone Classico** € 62⁰⁰
Veneto - Amarone della Valpolicella DOCG
- I Magredi - Refosco dal Peduncolo** € 4⁵⁰ € 18⁰⁰
Friuli - Refosco D.O.C
- Bottega - Chianti** € 4⁰⁰ € 18⁰⁰
Toscana - Chianti DOCG
- Felline - Negroamaro** € 21⁰⁰
Puglia - Negroamaro Salento IGP

VINI ROSSI DAL MONDO

- Amaru Malbec** € 23⁰⁰
Argentina - Malbec
- Cape Dreams Pinotage** € 22⁰⁰
Sud Africa - Pinotage
- Burlesque Zinfandel** € 28⁰⁰
California - Zinfandel
- La Quinta Mamba Tempranillo** € 34⁰⁰
Spagna - Tempranillo
- Dos Almas Orizzonti** € 28⁰⁰
Cile - Carmenere - Aglianico

VINI DA DESSERT

- Bottega - Moscato Petalo dell'Amore** € 20⁰⁰
Veneto - Uvaggio Moscato