

# ANTIPASTI

## **Tartare di Fassona Piemontese**

*uovo di Quaglia, funghi Cardoncelli, maionese allo Zafferano,  
Tartufo nero pregiato a scaglie (3,7,9)*

19 euro

## **Carpaccio di Picanha selezione Yoza**

*olio al Basilico e cristalli di sale Maldon*

13 euro

## **Flan di Melanzana**

*coulis di Datterino, Cipolla rossa di Tropea, Ricotta salata affumicata al  
legno di Ulivo (3,6)*

15 euro

## **Burratina tricolore**

*Datterino confit, pesto di Basilico, erba Cipollina e olio EVO (6,7)*

14 euro

## **Battuta di Gamberi**

*Gamberi Rossi di Sicilia\*, la sua crema e polvere tostata,  
crema di Bufala (2,6,8,14)*

19 euro

## **Tacos di Manzo**

*sfilacciato in salsa BBQ, Stracciatella Pugliese, Cipolla agrodolce e  
Panna acida (6,7,9,14)*

16 euro

## **Pata Negra Iberico**

*stagionato 36 mesi, concassè di Pomodorini Datterino e Pane bruscato (1)*

27 euro

## **Fish and Chips di Carciofi**

*fritto di Mazzancolle e Baccalà, maionese alla Mentuccia (1,2,3,4,5,7)*

16 euro

# PRIMI PIATTI

## Linguine al pesto di Basilico

*Pasta Monograno Felicetti, crema di Stracciatella Pugliese, Pomodorini confit, Pinoli tostati, crumble di Taralli aromatizzati (1,6,7)*

17 euro

## Risotto alla Zucca, Capasanta e Porcini

*Zucca in doppia consistenza, Capasanta scottata al Burro, crema di Aglio nero e funghi Porcini (6,13)*

19 euro

## Fettuccine al ragù di Picanha selezione Yoza

*Pasta fresca artigianale al ragù, Parmigiano Reggiano 24 mesi (1,3,6,8)*

16 euro

## Spaghettone all'Astice e Nduja

*Pasta Monograno Felicetti, sugo di Astice, Nduja piccante e Peperone Crusco (1,2,4,8)*

22 euro

## Cappellacci alla Carbonara

*Pasta fresca fatta a mano ripiena di Pecorino Romano, crema carbonara e Guanciale stagionato (1,3,6)*

17 euro

## Tonnarelli cacio e pepe, battuta di Gambero Rosso

*Pasta fresca artigianale, crema di Pecorino Romano, battuta di Gamberi Rossi Sicilia\* e la sua bisque (1,2,6)*

22 euro

# SECONDI PIATTI

## **Guancia di Manzo**

*brasata al Barolo, nido di Cicoria aglio e olio su bruschettone di Pane  
(1,6,8,14)*

26 euro

## **Flank steak**

*bavetta di Manzo con il suo fondo e funghi Porcini, purea di Patate gialle  
di Avezzano con Tartufo nero pregiato (6,8,14)*

27 euro

## **Burger di Wagyu\***

*scomposto, manzo Wagyu Japanese Black da 200 gr., Pane bun all'olio,  
Patate fritte, maionese e ketchup alla Senape fatti in casa (1,3,6,7,9,10,11,14)*

26 euro

## **Costine di Maiale in BBQ**

*Maiale Umbro al BBQ e Miele, Broccoletti Romani ripassati aglio e olio,  
Quinoa soffiata e composta di Carote (14)*

25 euro

## **Zuppa di mare**

*Brodetto di pesce bianco con Crostacei, Cozze e Vongole, coperchio di  
Pane fatto in casa (1,2,4,8,13)*

29 euro

# GRIGLIERIA

Tutti i tagli di carne sono da 300 grammi

## Entrecote di Manzo

22 euro

## Entrecote di Manzo frollata 30/45 giorni

27 euro

---

## Costata di Manzo selezione Yoza

32 euro

## Costata di Manzo selezione Yoza frollata 30/45 giorni

37 euro

---

## Controfiletto di Manzo selezione Sakura

30 euro

## Controfiletto di Manzo sel. Sakura frollato 30/45 giorni

35 euro

---

## Filetto di Manzo selezione Sakura

31 euro

## Filetto di Manzo selezione Sakura frollato 30/45 giorni

36 euro

# CONTORNI

## **Patate al forno**

*aromatizzate al Timo, Scalogno e Rosmarino*

7 euro

## **Cicoria ripassata**

*con Aglio, Olio e Peperoncino*

7 euro

## **Carciofo alla Romana**

*con Aglio, Olio e Mentuccia*

8 euro

## **Verdure alla griglia**

*Melanzane, Zucchine e Radicchio con Olio al Basilico*

7 euro

## **Misticanza di campo**

*con Carote julienne e Pomodorini Datterino*

7 euro

## **Cime di Rapa ripassate**

*con Aglio, Olio e Peperoncino*

7 euro

# DOLCI

## **Semifreddo alle Nocciole**

*con Nocciole del Piemonte, granella e crema di Nocciole (1,3,6,7)*

9 euro

## **Tiramisù**

*semisfera al Cioccolato fondente con sorpresa al Tiramisù  
e caffè espresso (1,3,6)*

8 euro

## **Tortino al Cioccolato**

*con cuore caldo di Cioccolato fondente e crema allo Zabaione (3,6)*

9 euro

## **Cheesecake al Pistacchio**

*con meringa al Limone e granella di Pistacchio (1, 3,6,7)*

9 euro

## **Foresta Nera**

*monoporzione di Pandispagna al Cacao amaro e Cointreau, confettura di  
Ciliegie e Amarene glassate, Panna montata (1,3,6,7,14)*

9 euro

# BEVANDE

Acqua microfiltrata in bottiglia

2,5 euro

Acqua minerale in bottiglia, San Pellegrino o  
Panna

4 euro

Coca Cola, Coca Cola Zero, Lurisia (Chinotto - Gassosa -  
Aranciata Amara)

4 euro

Caffè Espresso - Decaffeinato, Macchiato

2,5 euro

Cappuccino, cappuccino decaffeinato, caffè americano

4 euro

*Costo del servizio, pane e coperto - 3 euro per persona*

## ALLERGENI

1 Cereali e derivati - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Latte -  
7 Frutta a guscio - 8 Sedano - 9 Senape - 10 Soia - 11 Sesamo - 12 Lupini -  
13 Molluschi - 14 Solfiti

\* In assenza di prodotto fresco, gli ingredienti con asterisco potrebbero essere congelati o surgelati

# BIRRE IN BOTTIGLIA

**Grimbergen** - *Blonde da 0,33 lt, vol. 6,7%*

6 euro

**Opperbacco 4.7** - *Artigianale, Golden Ale da 0,33, vol. 4,7%*

7 euro

**Bianca Piperita** - *Artigianale, Blanche da 0,33, vol. 4,6%*

7 euro

**Luna Rossa** - *Artigianale, Belgian Amber Ale da 0,33, vol. 7%*

7 euro

# VINI AL CALICE

**Prosecco Valdobbiadene Sup. DOCG** - *Bianca Vigna, vol. 11,5%*

8 euro

**Velobra** - *Rosso, Lazio, Cesanese del Piglio DOCG, Giovanni Terenzi, vol. 14,5%*

7 euro

**Merlot** - *Rosso, Lazio IGT, Casale del Giglio, vol. 14%*

8 euro

**Trebbiano d'Abruzzo** - *Bianco, DOC, Masciarelli, vol. 13%*

7 euro

**Chardonnay** - *Bianco, Lazio IGT, Casale del Giglio, vol. 13%*

8 euro