

### ANTIPASTI

- Tris di Affumicati "Tonno Salmone Spada" con burro aromatizzato <sup>(2,3,4,7)</sup> € 15,00  
Culatello di Zibello con Carciofi in Conserva <sup>(1)</sup> € 16,00  
Speck stagionato ai Mirtilli con Cavallina Ubriaca <sup>(7)</sup> € 13,00  
Tagliere di salumi e formaggi <sup>(7,12)</sup> € 15,00  
Tartare di Filetto battuto al coltello <sup>(3,10)</sup> € 16,00  
Tomino Piemontese alla griglia con verdure <sup>(7)</sup> € 10,00  
Burrata su crema di melanzane arrostate con acciuga del Cantabrico <sup>(4,7)</sup> € 14,00  
Bruschetta Casereccia con Porcini, bacon e pinoli croccantini <sup>(1,5,6,7,8,11)</sup> € 13,00

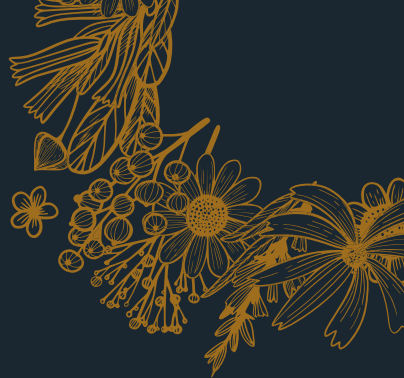
### PRIMI PIATTI

- Mezzani Cacio e Pepe c chips di Melanzana Viola <sup>(1,7)</sup> € 14,00  
Gnocchi di Patate al ragù di Polpo e 'Nduja <sup>(1,4,9,12)</sup> € 14,00  
Tagliolini freschi con zucchine fritte vongole e Bottarga di Muggine <sup>(1,3,4,14)</sup> € 14,00  
Risotto con Funghi Porcini demi-glacé al mirtillo <sup>(7,9,12)</sup> € 15,00  
Garganelli Freschi con crema di zucca,  
salsiccia di luganega e polvere di olive <sup>(1,3,7,12)</sup> € 14,00

### DALLA GRIGLIA

- Super Grigliata di Black Angus (Bavetta-Asado - Entrecote - Picana 1kg) € 70,00  
La Nostra Fiorentina di Scottona €/etto 7,00  
Lomo (filetto) Black Angus Uruguay € 30,00  
Bavetta Black Angus USA €/etto 7,00  
Entrana Black Angus USA €/etto 7,50  
Asado di Costine Black Angus CBT € 25,00  
Hamburguesa <sup>(1,7,8,11)</sup> € 15,00  
Entrecote (Bife Ancho) Arg/ Uru € 25,00  
Controfiletto (Bife Angosto) Arg/Uru € 25,00  
Costata Scottona Bav. (400/700gr) €/etto 7,00  
Tomahawk Australia €/etto 7,50  
Carrè d' Agnello CBT € 30,00  
Gallettino indiavolato CBT € 16,00





## SECONDI DELLA CUCINA

Tagliata d' Angus con patate e cipolle caramellate € 23,00

Tagliata d'Angus ai 4 pepi con zucca al forno € 23,00

Filetto Black Angus con Mela e Calvados <sup>(7,9)</sup> € 30,00

Filetto Black Angus Funghi Porcini e Tartufo € 30,00

## SECONDI DI PESCE

Frittura Mista di Mare <sup>(1,2,4,14)</sup> € 20,00

Frittura di Pesciolini <sup>(1,2,4,14)</sup> € 16,00

Polpo CBT con Vellutata di patate dolci e crumble alla Paprika <sup>(1,4,7)</sup> € 23,00

Tagliata di Tonno con Cipolle Rosse in Agrodolce e stracciatella affumicata <sup>(4,6,7,11)</sup> € 23,00

Salmone in Crosta di Pistacchi con Crema di Topinambur e lime <sup>(4,8,)</sup> € 23,00

## CONTORNI

Insalata Mista € 5,00

Spadellata di Verdure di Stagione € 6,00

Verdure Grill € 6,00

Patatine fritte € 5,00

Patate alla Brace € 5,00

## DOLCI

Dolci dello Chef € 7,00

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

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; 5. Arachidi e prodotti derivati; 6. Soia e prodotti derivati; 7. Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio) 8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) 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; 13. Lupino e prodotti a base di lupino, 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi;

\* alimento surgelato/congelato

