

MANGIARE

*Prodotto surgelato all'origine.

L'elenco dei prodotti contenenti allergeni è consultabile in cassa.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

PER INIZIARE

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI prosciutto crudo, salame nostrano, pancetta, coppa, mortadella e burratina	15
GRAN TAGLIERE ANTIGUA (per 2/3 persone) prosciutto crudo, salame nostrano, pancetta, coppa, mortadella, burratina, taleggio, pecorino allo zafferano e confetture	36
CRUDO E GNOCCHO FRITTO Prosciutto crudo servito con gnocco fritto	12
IMPEPATA DI COZZE Cozze alla tarantina con crostini di pane	12
POLPO VIOLA Polpo cotto a bassa temperatura su crema di patate viola e gocce di pomodoro	15
PARMIGIANA DI MELANZANE	12

PRIMI

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE Paccheri con cozze, vongole, calamari* e gamberi*	16
COAST TO COAST Scialatielli alle vongole e piccola frittura di calamari* e gamberi*	22
TAGLIOLINI CACIO E PEPE	14
SCIALATIELLI ALLE VONGOLE e pomodorini	16
GRAN PAELLA Riso giallo, pollo, manzo, gamberi*, cozze, granchio*, calamari*, carote, piselli, peperoni e salsiccia	20
RISOTTO ALLA ZUCCA CON FONDUTA DI ZOLA E GUANCIALE CROCCANTE	14

SECONDI

ORECCHIA DI ELEFANTE ALLA MILANESE con rucola e pomodorini	22
FRITTURA DI PESCE* con verdure fresche di stagione	20
GRAN FRITTO MISTO* (per 2/3 persone) calamari*, ciuffetti*, gamberi* e verdure fresche di stagione	45
GAMBERI* AL CURRY accompagnati da riso basmati	17
OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE CON POLENTA	20

BURGERS

IL CLASSICO Carne di manzo, insalata, pomodoro, cheddar e bacon	14
DEL TORO Carne di manzo, patanegra croccante, basilico e mozzarella di bufala	15
BURGER VEGETARIANO Burger vegetariano*, insalata e pomodoro	14
BURGER MESSICANO Carne di manzo, cheddar, guacamole, jalapeños e anelli di cipolla	15
CHICKEN BURGER Hamburger di pollo*, cheddar, insalata e pomodoro	14

GRIGLIA

LEXINGTON STEACK Bavetta alta di Black Angus, taglio morbido dal sapore unico (ca. 300gr.)	19
LEXINGTON ALL IN a partire da circa 700-800 gr. di bavetta alta Black Angus cotta alla griglia e servita intera su pietra ollare infiammata. Morbida e saporita allo stesso tempo	7/hg
PICANHA Taglio tipico della cucina brasiliana	22
TAGLIATA DI CHIANINA Cottura consigliata : sangue o media PUOI ABBINARLA CON : porcini / rucola e grana / rosmarino	18
TAGLIATA DI POLLO Petto di pollo alla piastra	16
COSTATA 500gr.	22

SALAD BOWLS

SALMONE Insalata verde, salmone affumicato, mango e pinoli	13
MARINARA Misticanza, pomodorini, cipolla, tonno e mozzarella di bufala	13
CHICKEN SALAD Insalata verde, pollo alla piastra, pomodorini e grana a scaglie	13
TONNO Insalata verde, tonno, avocado, lime, menta e feta	13

CONTORNI

PATATINE FRITTE*	5
PATATE AL FORNO	5
INSALATA MISTA O VERDE	5
VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA	5
CAPONATA DI VERDURE*	5

DESSERT

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO	6
CHEESECAKE PISTACCHIO	6
TORTINO AL CIOCCOLATO	6
TIRAMISÙ	6
TORTA DI MELE e gelato alla vaniglia	6
SORBETTO LIMONE	6
SORBETTO MELA VERDE	6