

**MANGIARE**

\*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per la lista degli allergeni rivolgersi al personale.

# PER INIZIARE

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	15
Prosciutto crudo, salame nostrano, pancetta, coppa, mortadella, burratina, pecorino romano, provolone	
GRAN TAGLIERE ANTIGUA (per 2/3 persone)	36
Prosciutto crudo, salame nostrano, pancetta, coppa, mortadella, burratina, pecorino romano, provolone e confetture	
CRUDO E GNOCCHO FRITTO	12
Prosciutto crudo servito con gnocco fritto	
IMPEPATA DI COZZE	12
Cozze alla tarantina con crostini di pane	
POLPO VIOLA	15
Polpo cotto a bassa temperatura su crema di patate viola e gocce di pomodoro	
TRIS DI BRUSCHETTE: Pomodoro, aglio, basilico, origano e olio; caponata di verdure; salsiccia e scamorza alla piastra	12

# PRIMI

TAGLIOLINI FRESCHI CON COZZE E FIORI DI ZUCCA	16
COAST TO COAST	22
Scialatielli alle vongole e piccola frittura di calamari* e gamberi*	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	14
SCIALATIELLI ALLE VONGOLE e pomodorini	16
GRAN PAELLA	20
Riso giallo, pollo, manzo, gamberi*, cozze, granchio*, calamari*, carote, piselli, peperoni e salsiccia	
RISOTTO AL NERO DI SEPPIA con vongole e bottarga	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)	45
Calamari*, ciuffetti*, gamberi* e verdure fresche di stagione	
GAMBERI* AL CURRY accompagnati da riso basmati	17
POLLO AL CURRY accompagnato da riso basmati	16
TARTARE DI MANZO: Battuta di chianina al coltello accompagnata da fiori di capperi, senape in grani, cipolle in agrodolce, acciughe e tuorlo d'uovo	18

# BURGERS

IL CLASSICO	Carne di manzo*, insalata, pomodoro, cheddar e bacon	14
DEL TORO	Carne di manzo*, prosciutto crudo 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 STEAK	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

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

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