

dal 22 Dicembre al 4 Gennaio

Non solo Pasta

ASSASSINA (ACPGINL) // € 15,00

Spaghettoni "bruciati" aglio olio e sugo di pomodoro di Lombo

MAGNA E TAS (APBDCGINLH) // € 16,00

Tagliatelle con fonduta alla Piemontese carne cruda e nocchie tostate

CHICCHE (ACGINLH) // € 11,00

Gnocchi di patate fatti da noi con fonduta al Parmigiano e zafferano

FUSILLONI INTEGRALI (AGNHC) // € 10,00

Fusilloni integrali con pesto di frutta secca e pecorino

REGIONALE (AHPGMCIN) // € 12,00

Tortellini bolognesi* in brodo ristretto

PAN DE TONI (ACGINH) // € 16,00

Risotto leggermente speziato con Panettone, Castelmagno e grattugiata di cioccolato Venezuela 100%

Da condividere

NOSTRANO

(ACGINL) // € 12,00

Tagliere con cacciatore
affumicato, giardiniera,
crema di formaggio di capra
alle erbe e
focaccia ai 5 cereali calda

Piatti Freddi

CAPRI (ABDGCNLHI) // € 16,00

Tartare di scottona con battuto di pomodori secchi, burrata e acciughe

CIME (AGCMNLHI) // € 10,00

Hummus di ceci affumicato servito con friarielli e pecorino

Scopri i
nostri Menù



Piastra, Pentola e Padella

PICANHA (ACG) // € 22,00

Tagliata di Picanha 250gr. Servita con patate, insalata e salsa chimichurri

HOLLOW (ACPGFMHLN) // € 19,00

Tagliata di petto di pollo affumicato con zucca piastrata, bacon, scaglie di Grana e gocce di aceto balsamico

ROSTI (ADCGHN) // € 12,00

Schiacciata di patate con uovo all'occhio di bue, zucca piastrata e salmone affumicato

PATAPAM (ABDGCNLHI) // € 25,00

Polpo piastrato con patate americane alla paprika affumicata

DEFATICANTE (AGCNLHI) // € 13,00

Riso pilaf con verdure piastrate di stagione

**CONTORNO
DI VERDURE**

(A) // € 5,00

Hamburgeria

CLAUS (AGCNLHI) // € 12,00

Pane*, Hamburger 200 gr., mozzarella di bufala, salame affumicato e maionese alle erbe + patate al forno

GROGU (AGCNLHI) // € 18,00

Pane*, Hamburger 200 gr., cheddar, pulled pork, bacon, salsa smoky e cipolle croccanti + patate al forno

ALABAMA (BEST SELLER) (AGCNLHI) // € 11,00

Pane*, pollo sfilacciato affumicato, cipolla croccante, maionese alla belga, provola, insalata + patate al forno

GENTILI CLIENTI, NON CHIEDETECI PARTICOLARI MODIFICHE AI PIATTI, LI ABBIAMO STUDIATI PER ESSERE GUSTATI AL MEGLIO CON GLI INGREDIENTI PROPOSTI. GRAZIE

ELENCO DEGLI ALIMENTI ALLERGENICI UTILIZZATI PER LE NOSTRE PREPARAZIONI:

(A) GLUTINE (B) CROSTACEI (C) UOVA E DERIVATI (D) PESCE E DERIVATI (E) ARACHIDI E DERIVATI (F) SOIA E DERIVATI (G) LATTE E DERIVATI (H) FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI (I) SEDANO E DERIVATI (L) SENAPE E DERIVATI (M) SEMI DI SESAMO E DERIVATI (N) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (O) LUPINO E DERIVATI (P) MOLLUSCHI E DERIVATI.

*Il Prodotto subisce il processo di abbattimento di temperatura e surgelazione

In questo esercizio serviamo acqua potabile trattata e acqua potabile trattata e gassata secondo il Decreto legislativo 23 giugno 2003, n. 181, Art. 13