

ANTIPASTI

Polpo, patate, totani, olive * # 14	€ 13,00
Insalata di mare con polpo, gamberi, calamari, totani, cozze, vongole e sepioline con julienne di verdure condita con citronette * # 2 - 12 - 14	€ 13,00
Duetto di prosciutto crudo di Parma 20 mesi e lardo di Pata Negra con vele croccanti di pane integrale # 1 - 6	€ 12,00
Culatta e melone serviti con crostone di pane # 1	€ 12,00

PRIMI

Paccheri allo scoglio con pesce spada, cozze, vongole, gamberetti, calamari, baccalà e pomodoro * # 1 - 2 - 4 - 6 - 12 - 14	€ 13,00
Spaghetti alle vongole in bianco con prezzemolo e olio * # 1 - 6 - 12 - 14	€ 13,00
Mezzemaniche integrali con ragù di maialino nero tagliato al coltello # 1 - 3 - 9 - 12	€ 13,00
Cavatelli con stracciatella di bufala pomodorini gialli, olive taggiasche e basilico fritto # 1 - 7	€ 11,00

SECONDI

Frittura di anelli e ciuffi di calamari con leggera infarinatura * # 1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 11 - 12 - 14	€ 18,00
Frittura leggera di mare con calamari, seppie, nasello, pesciolini e gamberetti * # 1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 14	€ 18,00
Tartare vegetariana: crema di avocado, feta greca, pomodori datterini gialli e rossi e mandorle con cipolle rosse caramellate al balsamico e olive taggiasche su cestino di pane Carasau # 1 - 6 - 7 - 8	€ 15,00

CONTORNI

Patate al forno # 1	€ 4,00
Insalata mista , carote, pomodori, rucola # NO ALLERGENI	€ 4,00
Insalata verde # NO ALLERGENI	€ 4,00
Verdure grigliate # NO ALLERGENI	€ 4,50
Friarielli saltati con aglio e peperoncino * # NO ALLERGENI	€ 4,50

LE TAGLIATE

Scegli il taglio che più ti piace:
250gr di carne di razza certificata

Tagliata di manzo Hereford	€ 17,00
Carne caratterizzata da una particolare marezzatura che ne esalta la succulenza, è una delle razze più importanti al mondo. # NO ALLERGENI Cottura consigliata: media	

ABBINATE AI GUSTOSI CONDIMENTI

Un tocco di sapore alla tagliata

con rucola e scaglie di Grana # 3 - 7	€ 3,00
con pomodori al basilico e pecorino allo zafferano # 7	€ 3,00

Le tagliate possono essere richieste lisce, al rosmarino o alla rucola senza alcun sovrapprezzo

STEAK HOUSE COSTATE E FIORENTINA

500 gr di costata di manzo "Scottona" € 27,50
Circa 500gr Cottura consigliata: **media | ben cotta**
NO ALLERGENI

Fiorentina di manzo "Scottona" € 6,00/etto
Circa 1 kg Cottura consigliata: **sangue | media**
NO ALLERGENI

GRIGLIATE MISTE

Grigliata mista reale € 20,00
Cottura consigliata: **media**
Gran grigliata di carni assortite: vitello, Black Angus, salamella di suino mantovana, filetto di maiale nero e pancetta fresca
3 - 7 - 9 - 10

STEAK HOUSE RAZZA "BLACK ANGUS"

Angus Tender € 17,00
Adatto a tutte le cotture
Circa 300gr di Chuck Tender, taglio poco conosciuto, dal sapore succulento, elegante ed equilibrato
NO ALLERGENI

Flank Fillet® € 20,50
Adatto a tutte le cotture
Circa 300gr di filetto laterale di sottopetto; morbido e gustoso sorprendentemente simile al "Filetto"
NO ALLERGENI

La grammatura indicata corrisponde al peso a crudo del taglio di carne

Coperto e servizio: € 2,50

Chiedi allo staff per l'elenco allergeni

* Alcuni ingredienti potrebbero essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato