



MENÙ



RISTORANTE

IL MENÙ È SOGGETTO A DISPONIBILITÀ PRODOTTI



ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO (1-5-7-8)

SELEZIONE DI FORMAGGI (1-7-12)

a diverse consistenze, accompagnata da confetture con contrasti dolci e aromatici

CARPACCIO DI TONNO MARINATO (4-6)

tonno crudo** abbattuto tagliato sottile, con carote julienne e la nostra salsa di soia all'italiana, completato da una cialda di riso croccante

**MORTADELLA GRAN RISERVA
FAVOLA CON BURRATA E GRANELLA
DI PISTACCHI SICILIANI** (7-8)

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
24 mesi

SELEZIONI DI SALUMI ITALIANI

Prosciutto di Parma 24 mesi, Bresaola punta d'anca Gran Riserva, Mortadella Favola Gran Riserva, pancetta piacentina e salame artigianale della Brianza

HUMMUS E CARASAU (1-11)

tipica salsa a base di ceci decorata con paprika, accompagnata da un croccante pane Carasau

BRETZEL* (1)

PATATINE FRITTE*

**PATATE DOLCI
AMERICANE FRITTE***



PIATTI FREDDI E INSALATONE

**BRESAOLA PUNTA D'ANCA
GRAN RISERVA** (3-7)
con rucola e scaglie di grana

CAPRESE DI BUFALA (7)
mozzarella di Bufala 125g con pomodoro
ramato e olio extravergine d'oliva,
completata da basilico fresco

INSALATA NIZZARDA (3-4)
insalata con uova sode, pomodorini,
acciughe del Cantabrico, tonno
e olive taggiasche

INSALATA NORDICA (3-4-7-8-9-10)
misticanza fresca con salmone affumicato,
noci croccanti e salsa yogurt

CAESAR SALAD (1-3-4-7)
lattuga romana con petto di pollo ai ferri,
cubetti di pane tostato, pomodorini,
scaglie di grana e salsa caesar fatta in casa



PRIMI PIATTI

RISOTTO ASPARAGI E LIME NERO⁽⁷⁾

risotto Carnaroli cremoso con asparagi freschi e pomodorini confit, rifinito con una spolverata di lime nero

MEZZI PACCHERI ALLA CARBONARA⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁾

RAVIOLI BURRATA & ACCIUGHE⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁾

ravioli artigianali con ripieno di burrata e acciughe, serviti con pesto delicato senz'aglio

SPAGHETTI POMODORO & BURRATA⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾

spaghetti freschi all'uovo con sugo di pomodorini ciliegini, basilico e burrata da 125g



SECONDI PIATTI

K-CHICKEN CON RISO BASMATI⁽¹⁻⁶⁻¹¹⁾

petto di pollo d'ispirazione coreana rivisitato, con peperoni, miele e soia.
Servito con riso basmati

MAIALE GLASSÈ⁽¹⁻⁷⁻¹²⁾

filetto di maiale bardato con pancetta e cotto dolcemente, glassato con salsa al Porto.
Servito con cipollotti al burro

HAMBURGER DI CARNE CHIANINA AL PIATTO⁽¹⁻³⁻⁷⁾

servito con verdure grigliate

HAMBURGER DI CARNE CHIANINA AL PIATTO⁽¹⁻³⁻⁷⁾

servito con patatine fritte* ed insalata

NEW YORK STEAK

controfiletto di Scottona di manzo da 350g alla griglia con fiocchi di sale Maldon

SELEZIONE DI WURSTEL BAVARESIS⁽¹⁰⁾

Haus Meraner Wurst
Salsicce di Norimberga
Bratwurst classico
Serviti con crauti e patate al forno

FILETTO TERIYAKI⁽¹⁻⁶⁻¹¹⁻¹²⁾

filetto di manzo in salsa teriyaki con semi di sesamo, su letto di cipollotti saltati

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA con sale Maldon

STINCO DI MAIALE

stinco di maiale affumicato in doppia cottura accompagnato da salsa alla birra e patate al forno.
Il peso varia dai 900gr al chilo

TONNO SCOTTATO CON VERDURE FUSION⁽³⁻⁴⁻⁶⁻¹¹⁾

tonno** scottato con una spolverata di sesamo, servito con pak choi saltato, cetrioli marinati alla soia e wasabi e sushi mayo



BURGER E SANDWICHES

HOT-DOG ⁽¹⁻⁷⁻¹⁰⁾

pane hot-dog fresco con Haus Meraner Wurst, crauti, cipolla croccante e senape classica, accompagnato da patatine fritte*

VEGOLUTIONBURGER 2.0 ⁽¹⁾

veg burger di legumi* in pane fresco al carbone vegetale, arricchito da salsa alle arachidi e latte di cocco, mele fresche, cipolla caramellata al vino rosso e "mozzarella" vegana

BLACK AMERICA ⁽¹⁻³⁻¹¹⁾

hamburger di Chianina 180gr in pane nero al carbone vegetale, doppio cheddar, jalapeño, pomodoro, lattuga e salsa Jack Daniel's. Servito con patate al forno

SOTTOSOPRA BURGER ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²⁾

hamburger di Chianina (180g) in pan focaccia artigianale, fontina, cipolla rossa di Tropea caramellata, salsa SottoSopra, pomodoro e lattuga.

Servito con patatine fritte*



E PER FINIRE IN BELLEZZA
RICHIEDI LA NOSTRA
LISTA DOLCI!

IL MENÙ È SOGGETTO A DISPONIBILITÀ PRODOTTI

LISTA ALLERGENI

Gentili clienti, vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie, intolleranze o la necessità di consumare alimenti privi di particolari sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Per lo spolvero al forno viene utilizzata farina di riso.

Il personale è a vostra disposizione per fornirvi tutte le informazioni riguardanti le materie prime.

Per garantire una continuità delle materie prime, i piatti/ingredienti presenti nel menù contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore, oppure sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperature per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Le preparazioni base, anche se non riportate, potrebbero contenere le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II:

1

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati

2

Crostacei: gamberi, scampi, aragoste, granchi, ecc...

3

Uova: tutti i prodotti a base di uova, anche in piccole quantità

4

Pesce: tutti i tipi di pesce e i loro derivati

5

Arachidi: arachidi e prodotti derivati come burro di arachidi, olio di arachidi, ecc...

6

Soia: soia e prodotti derivati come latte di soia, tofu, ecc...

7

Latte: latte e tutti i prodotti lattiero-caseari, incluso il lattosio

8

Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia.

9

Sedano: sedano e prodotti derivati, come preparati per zuppe e salse

10

Senape: senape e prodotti a base di senape, come la mostarda

11

Semi di sesamo: semi di sesamo e prodotti derivati, come farine che li contengono

12

Anidride solforosa e solfiti

13

Lupini

14

Molluschi: cozze, vongole, calamari, ecc...



SOTTO SOPRA
DUE LIVELLI DI GUSTO