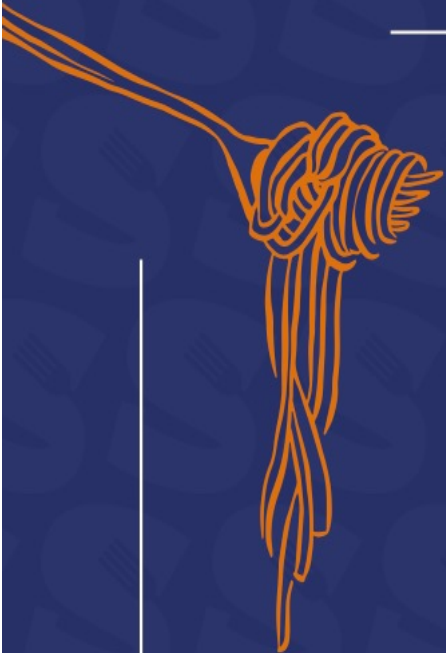




MENÙ



RISTORANTE



IL MENÙ È SOGGETTO A DISPONIBILITÀ PRODOTTI

ANTIPASTI

BAO ALLA VACCINARA (1-6-7-8-12)

Bao* al vapore con ragù alla vaccinara.

HUMMUS E CARASAU (1-11)

Tipica salsa a base di ceci decorata con paprika, accompagnata da croccante pane carasau.

CANTABRICO (1-4-7)

Acciughe del Cantabrico, burro e pane fatto in casa.

SALMONE E AVOCADO (1-4-6-11)

Fetta di pane fatto in casa con avocado cremoso, salmone affumicato e piccole gocce di peperone

MORTADELLA FAVOLA GRAN RISERVA

BURRATA E PISTACCHIO (7-8))

PROSCIUTTO CRUDO

DI PARMA 24 MESI

SELEZIONE DI FORMAGGI

x1 | x2 (1-7-12)

Gorgonzola DOP, Brie Francese, Formaggio alla birra Sbirro, Pecorino Romano DOP accompagnati da miele millefiori, cipolle di Tropea caramellate e miele con note di peperoncino

SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI

x1 x2

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

CAPRESE DI BUFALA (7)

BRUSCHETTA AL POMODORO (1)

BRETZEL *(1)

PATATE FRITTE DOLCI *

PATATE FRITTE *

PIATTI FREDDI E INSALATONE

CARBO URAMAKI (3-7)

Uramaki ispirati alla carbonara, filetto di manzo, guanciale croccante, pecorino e crema all'uovo avvolti nel riso sushi.

TARTARE DI FILETTO (4-8)

Filetto di manzo battuto al coltello, con noci, acciughe, capperi e cipolla rossa.

TARTARE DI TONNO AL PONZU (3-4-6-11)

Tonno** battuto al coltello con gel al ponzu, maionese al wasabi, cipollotto, germogli e semi di sesamo.

SALADA & CROCCANTE (3-7)

Un gioco di contrasti: la carne salada incontra la croccantezza del finocchio, la dolcezza dell'arancia e la sapidità delle scaglie di Grana Padano DOP

BRESAOLA PUNTA D'ANCA GRAN RISERVA (3-7)

Con rucola e grana Padano DOP.

CAESAR SALAD (1-3-4-7)

Insalata con petto di pollo ai ferri, cubetti di pane tostato, pomodorini, scaglie di Grana Padano DOP e salsa caesar

INSALATA NORDICA (3-4-7-8-9-10)

Misticanza fresca con salmone affumicato, noci croccanti e salsa yogurt

INSALATA NIZZARDA (3-4)

Insalata con uova sode, pomodorini, acciughe del Cantabrico, tonno e olive taggiasche

* I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

** In ottemperanza alle normative vigenti (reg.CE 853/2004) il pesce crudo è preventivamente abbattuto.

BURGER

"I nostri Hamburger sono di carne chianina fresca per questo motivo hanno una cottura media, se li desiderate ben cotti richiedetelo al momento dell'ordine. Vi ricordiamo che ogni panino è stato abbinato al pane e agli ingredienti che lo compongono, per questo motivo non è possibile intercambiare gli stessi." Cambio contorno: Patate dolce +2€



PUMP-KING BURGER (1-3-7)

Hamburger di carne chianina fresca in pane nero
Zucca arrostita al forno con grana Brie Radicchio
Fresco Servito con patate al forno

VEGOLUTION BURGER 2.0 (1-12)

pomodoro e lattuga gentile incontrano un burger vegetale*avvolto da cremosa salsa alle arachidi e latte di cocco. La dolcezza della mela e della cipolla caramellata al vino rosso esalta i contrasti, mentre la crema vegana completa un equilibrio sorprendente tra dolce, sapido e cremoso.

SOTTOSOPRA BURGER (1-3-7-10-12)

Hamburger di carne chianina in pan focaccia fresco con fontina, cipolla rossa di Tropea caramellata, salsa SottoSopra, pomodoro e lattuga Servito con patate fritte*

BLACK AMERICA (1-3-11)

Hamburger di carne Chianina con pane nero al carbone vegetale. Doppio cheddar Pomodoro e lattuga Salsa Jack Daniel's e Jalapeno Servito con patate al forno

HOT DOG (1-7-10)

Pane Hot Dog fresco Haus Meraner wurst Crauti, Cipolla croccante e senape classica Servito con patate fritte*

PRIMI PIATTI

RISOTTO ZUCCA E PECORINO (7-9-12)

Riso Carnaroli alla zucca con fonduta di pecorino e crumble di pancetta.

TONNARELLO CACIO E TONNO (1-3-4-6-7-11)

Spaghetti cacio e pepe impreziositi da una battuta di tonno fresco** al coltello con un'aggiunta di lime e limone nero.

MEZZI PACCHERI ALLA CARBONARA (1-3-7)

Guanciale, uovo e pecorino.

SPAGHETTI POMODORINI E BURRATA (1-3-7-9)

Pomodorini freschi, basilico e burrata.



* I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

** In ottemperanza alle normative vigenti (reg.CE 853/2004) il pesce crudo è preventivamente abbattuto.

SECONDI PIATTI

IL NOSTRO VITELLO TONNATO (3-4-9-12)

Vitello accompagnato dalla nostra salsa tonnata vellutata, tra sapidità marine, capperi e freschezza di limone

K-CHICKEN CON RISO BASMATI (1-6-11)

Petto di pollo d'ispirazione coreana rivisitato con peperoni, miele e soia, servito con riso basmati

BOEUF BOURGUIGNON (9-12)

Manzo brasato lentamente al vino rosso con funghi e verdure, servito in cocotte di ghisa

COSTINE & JACKET POTATO (1-7-12)

Costine di manzo cotte a bassa temperatura, servite con patata al cartoccio con cheddar fuso e cipolla croccante.

TATAKI DI TONNO (2-4-5-6-10)

Tonno fresco** scottato, tra note agrumate di lime cremosità del cocco e profumi di curry verde.

HAMBURGER DI CHIANINA AL PIATTO (1-3-7)

Servito con patate fritte

HAMBURGER DI CHIANINA AL PIATTO (1-3-7)

Servito con verdure ai ferri

FILETTO TERIYAKI (1-6-11-12)

Filetto di manzo in salsa Teriyaki con semi di sesamo su letto di cipollotti saltati.

NEW YORK STEAK

Controfiletto di scottona di manzo da 350 gr. circa alla griglia con fiocchi di sale Maldon

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

STINCO DI MAIALE AFFUMICATO

Stinco di maiale affumicato in doppia cottura accompagnato da patate al forno.

Il peso varia dai 900gr al kg

SELEZIONE DI WÜRSTEL BAVARESIS (10)

Haus Meraner wurst Salsiccia di Norimberga Bratwurst classico contornato da crauti e patate al forno.



* I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

** In ottemperanza alle normative vigenti (reg.CE 853/2004) il pesce crudo è preventivamente abbattuto.

DOLCI FATTI IN CASA

Tiramisù (1-3-7-8)

Coppa sottosopra (1-3-6-7-8)

Crema mascarpone e nutella calda

Mignon di tiramisù o coppa sottosopra (1-3-6-7-8)

Torta ricotta e castagne (1,3,7)

Torta di frolla friabile con castagne, crema di marroni e ricotta di bufala

Cupola di gelato artigianale | (7)

Alla liquirizia affogato alla brancamenta

Torta di mele con gelato alla crema |(3-7)

Panna cotta frutti di bosco (7)

Coppa gelato artigianale (1-3-7)



DOLCI

Crema catalana 1-3-6-7-8)

Sorbetto al limone (tracce di 1-3-6-7-8)

Con aggiunta di mirto / vodka / liquori

Sorbetto al mandarino tardivo di ciaculli | (1,7)

Variegato al mandarino tardivo di ciaculli

Soufflè al cioccolato con Cuore morbido e gelato alla crema (1-3-6-7-8)

Tartufo classico / Semifreddo al torroncino

Affogato al caffè o liquore (1-3-6-7-8-12)

Meringa con cioccolato Calda (1-3-6-7-8)

Tartufo classico / Semifreddo al torroncino (1-3-6-7-8-12)

Croccante cioccolato e caramello (1-3-6-7-8)

FRUTTA

Ananas

Fragole

Macedonia

con aggiunta di gelato alla crema (3-7)



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 temperatura 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 riportato, potrebbero contenere le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II:

① Cereali contenenti glutine

(frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro derivati)

② Crostacei e prodotti a base di crostacei

③ Uova e prodotti a base di uova

④ Pesce e prodotti a base di pesce

⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi

⑥ Soia e prodotti a base di soia

⑦ Latte e prodotti a base di latte

(compreso il lattosio)

⑧ Frutta a guscio

(mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, noci macadamia e loro derivati)

⑨ Sedano e prodotti a base di sedano

⑩ Senape e prodotti a base di senape

⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

⑫ Anidride solforosa e solfiti

(in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l)

⑬ Lupini e prodotti a base di lupini

⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi