



-ANTIPASTI-



CHUPA CHUPS** 1.3.7.11.12 12

Melanzane Dorate con Cuore Morbido di Provola Affumicata su Letto di Salsa di Avocado

PULLED PORK** 1.3.6.7.10 12

Polpettine di Pulled Pork, su Salsa Agrodolce Piccante e Cipolla Dorata

FOOD ART

TATAKI DI SCOTTONA 12 14

in Salsa di Mango, Mango in Carpione, Bacche Rosa e Guanciale Croccante

DIVERSAMENTE CRUDO 3.7.12 15

Bresaola di Prussiana Home Made "Sotto Sale", Zucchero, Paprika, Rosmarino, Menta e Finocchietto con Crudità di Champignon, scaglie di Grana, Maionese al Rafano, Olio al Tartufo e sale Maldon

DANISH ROAST-BEEF 12 14

Roast-Beef di Carne Danese Selezionata su Letto di Rucola, Vegetali in Carpione "Ravanello, Cipolla, Carote, Mango, Sedano"

FRITTI

SUPPLÌ 1.3.7.9 3,5

Classica ricetta Romana 1pz

FELAFEL** 1.3.4.7.12 3,5

Frittura Vegetale d'Origine Mediorientale accompagnato da Salsa Caesar 1pz

FIORE DI ZUCCA 1.3.4.7 4,5

Pastellato Ripieno di Fior di Latte ed Alici 1pz

ONION RINGS* 1 5

Anelli di Cipolla Fritti 6pz

CESTINO DEL PANE 1.6 3

FOCACCIA CLASSICA 1.6 6

GASTRONOMIA

PROSCIUTTO E BUFALA 7 22

PARMA 36 MESI tagliato a mano con Mozzarella di BUFALA CAMPANA DOP

PROSCIUTTO DI PARMA 36 MESI 20

Tagliato a Mano dai nostri Chef

Assolo di BUFALA CAMPANA DOP 7 8

Assolo di BURRATA ANDRIESE 7 7

TARTARE

TARTARE DI SALMONE** 4 19

Tartare di Salmone con Salsa di Zucchine, Essenza di Zucchine, Zucchine Croccanti e Limone Salato

TARTACROCK 1.3.4.10.12 22

Tartare di Prussiana, Uovo alla Crock, Pomodori Secchi, Crema di Olive Nere, Senape e Alici del Mar Cantabrico

TARTARE DI PRUSSIANA 1.4.12 21

Tartare di Prussiana, Worcestershire Sauce, Soffice di Melanzana Affumicata, Salsa di Basilico, Cipolla Acidula e Chips di Pastinaca

Attenzione: in questo ristorante vengono utilizzati allergeni che accidentalmente potrebbero contaminare preparati nei quali non sono presenti come ingrediente.

[Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Anidride solforosa e solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi] * prodotto surgelato. ** Il pesce e la carne da noi acquistati freschi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattuto) ai sensi del Reg. CE 853/2004. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

— PRIMI —

ROSSO CARBONARA 1.3.7.12 17

Spaghetti di Grano Duro a Lenta Lavorazione, Uovo Marinato al Vermouth di Torino "Riserva Speciale Rubino", Guanciale Croccante e Pecorino Romano DOP

L'AMATRICIANA 1.7 15

Mezzi rigatoni di grano duro a Lenta Lavorazione, Pomodori Pelati, Guanciale e Pecorino Romano DOP

CACIO E PEPE 1.3.7 15

Tonnarelli all'Uovo Fatti in Casa con Pecorino Romano DOP e Pepe Nero Macinato al Mulinello

BON BON 1.3.7 16

Bon Bon di Pasta all'Uovo fatta in Casa ripiena di Pappa al Pomodoro, Soffice di Grana Padano DOP, Crema di Basilico e Profumo di Olive Taggiasche

BREZZA MARINA 1.3.4.7.12.14 16

Tagliolino all'uovo mantecato in Guazzetto di Cozze, Aglio e Alici, Cozze di Arborea, Pangrattato Aromatizzato al Sentore di Cipolla e Macinato di Porro Disidratato

D-ORATA 1.3.4.12 17

Tagliolino all'uovo, Orata* e salsa Home Made di Pomodoro Ciliegino

— IL PESCATO —

TRANCIO DI TONNO 4 25

Tonno** Pinna Gialla scottato su Crema di Pastinaca, Cicoria Ripassata, Gel al Limone e Alloro disidratato

RED SALMON 4.12 25

Trancio di Salmone** su Specchio di Ciliegino Rosso, Julienne di Zucchine Marinate alla Scapece e Bottarga di Muggine

— WOK —

Verdure Cucinate con Ricetta Orientale e Saltate in Pentole Wok, Arricchite con Germogli di Soia, Paprika, Semi di Sesamo, Verza Bianca, Zucchine, Carote, tutto Sfumato con Salsa di Soia e Salsa Teriyaki



DI GAMBERI*

1.2.6.8.11

17

DI POLLO

1.6.8.11

16

DI VERDURE

1.6.8.11

14



Attenzione: in questo ristorante vengono utilizzati allergeni che accidentalmente potrebbero contaminare preparati nei quali non sono presenti come ingrediente.

[Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Anidride solforosa e solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi] * prodotto surgelato. ** Il pesce e la carne da noi acquistati freschi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattuto) ai sensi del Reg. CE 853/2004. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.



— GRIGLIATA —



LA PRUSSIANA

FIorentina PRUSSIANA

minimo 800 gr.

8 all'ETTO

COSTATA CON OSSO PRUSSIANA

minimo 500 gr.

7 all'ETTO

FILETTO PRUSSIANA

circa 200 gr.

27

TAGLIATA PRUSSIANA

circa 300 gr.

24

LA DANESE

FIorentina DANESE

minimo 800 gr.

8 all'ETTO

COSTATA CON OSSO DANESE

minimo 500 gr.

7 all'ETTO

FILETTO DANESE

circa 200 gr.

27

TAGLIATA DANESE

circa 300 gr.

24



— LE TAGLIATE DI ROSSO —



LA TRADIZIONALE 12

Tagliata di Pollo marinata

15

LA LEGGERA 7

Tagliata di Prussiana, Rucola, Pomodorino Ciliegino e Scaglie di Grana Padano DOP

26



— CONTORNI e INSALATE —



VERDURE GRIGLIATE

Zucchine, Melanzane e Peperone

7

CICORIA ROMANA

Ripassata o all'Agro

6

PATATE FRITTE*

Sfoglia

5

PATATE

Cotte al Forno

5

NIZZARDA 3.4

Tonno, Fagiolini*, Insalata, Uova Sode, Pomodori Ciliegini e Patate Lesse

12

WHITE SALAD 7.11

Rucola, Verza Bianca, Scaglie di Grana, Spicchi di Avocado, Funghi Champignon, Semi di Sesamo e Profumo di Limone

14

CAESAR 1.3.4.7.12

Pollo, Lattuga, Pomodorini Ciliegini, Grana Padano DOP, Crostini di Pane e Salsa Caesar

13

Attenzione: in questo ristorante vengono utilizzati allergeni che accidentalmente potrebbero contaminare preparati nei quali non sono presenti come ingrediente.

[Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Anidride solforosa e solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi] * prodotto surgelato. ** Il pesce e la carne da noi acquistati freschi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattuto) ai sensi del Reg. CE 853/2004. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.



— LE PIZZE —



DI CHE IMPASTO SEI FATTO?

TONDA ROMANA

(Fina e scrocchiarella)

DIVERSAMENTE NAPOLETANA

(Soffice a bordo alto)

SUPER FINA +2

(Tradizionale stesura a mattarello)

IMPASTO ALTERNATIVO +2

(Multicereali)

Impasto Multicereali

La natura è un tesoro di diversità. Per questo abbiamo selezionato una serie di grani e cereali nobili che si distinguono per l'alto valore nutrizionale. La macinazione lenta, in alcuni casi effettuata a pietra, permette ai cereali di conservare al proprio interno tutte le proprietà, il gusto e la fragranza che hanno in origine. Sapori e profumi unici per sfarinati dalle qualità organolettiche straordinarie.

🌀 LE SPECIALI 🌀

PARTENOPEA 1.6.7

14

Ciliegino Rosso, Datterino Giallo, Mozzarella di Bufala, Basilico e Origano

GENOVESE 1.6.7.8

15

Fior di Latte, Datterino Giallo, Pesto di Basilico Homemade, Pinoli e Grana Padano DOP

PARMA 1.6.7

16

Fior di Latte, Prosciutto Crudo di Parma 18 mesi, Stracciatella di Burrata, Rucola, Datterino Giallo e Grana Padano Dop

🌀 LE TRADIZIONALI 🌀

MARINARA 1.4.6

10

Salsa di Pomodoro, Salsa Alle Erbe Di Campo, Olive di Gaeta, Filetti di Alici, Origano e Prezzemolo

MARGHERITA 1.6.7

10

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte e Basilico

FIORITA 1.4.6.7

13

Fiori Di Zucca, Fior di Latte, Filetti di Alici e Fiori Eduli

DIAVOLA 1.6.7

13

Salsa di Pomodoro, Spianata Calabria, Fior di Latte e Salsa Piccantissima

BUFALINA 1.6.7

13

Salsa di Pomodoro, Mozzarella Di Bufala, Grana Padano Dop, Olio Evo e Basilico

CAPRICCIOSA 1.3.6.7

14

Salsa Di Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto di Parma 18 mesi, Funghi Champignon, Olive di Gaeta, Carciofini Arrosto e Uovo all'Occhio di Bue

Attenzione: in questo ristorante vengono utilizzati allergeni che accidentalmente potrebbero contaminare preparati nei quali non sono presenti come ingrediente.

[Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Anidride solforosa e solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi] * prodotto surgelato. ** Il pesce e la carne da noi acquistati freschi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattuto) ai sensi del Reg. CE 853/2004. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.



— BURGERS —



STAY BEEF

17

Hamburger di Manzo, Cheddar, Bacon, Cipolla Stufata, Insalata e Pomodoro 1.3.7.12

CHEESEBURGER

16

Hamburger di Manzo, Cheddar, Insalata e Pomodoro 1.3.7

AVOCADO BURGER

17

Hamburger di Manzo, Salsa di Avocado, Pomodoro e Bacon 1.3

🌀 I NOSTRANI 🌀

IL BURINO

1.3.7

17

Hamburger di Manzo, Provola affumicata, Guanciale croccante, Rucola e Vellutata di Zucchine

🌀 GLI SPENNATI 🌀

CHICKEN AVOCADO BURGER

16

1.3.8

Hamburger di Pollo** dorato, panato alle Erbe Fini, Salsa di Avocado, Insalata e Pomodoro

🌀 IL CLASSICO 🌀

POLDINO

1.3

13

Hamburger di Manzo

🌀 GLI SPIETATI 🌀

DOUBLE KING BURGER

1.3.7

23

Doppio Hamburger di Manzo, Cheddar, Bacon, Insalata e Onion Rings*

EMPIRE STATE BURGER

1.3.7

29

ATTICO: Hamburger di Manzo, Cheddar, Bacon, Cipolla, Insalata, Pomodoro e Onion Rings*

PRIMO PIANO: Hamburger di Manzo, Bacon, Salsa di Avocado e Pomodoro

PIANO TERRA: Hamburger di Manzo, Provola affumicata, Guanciale croccante, Rucola e Vellutata di zucchini

🌀 VEGGIE BURGER 🌀

VEGGIE BURGER

1.3.12

15

Hamburger dorato di Lenticchie Rosse**, Insalata, Pomodori e Maionese al Rafano

🌀 INFO BURGER 🌀

I nostri Burgers sono serviti con patatine fritte*.

Per i Nostri Burgers usiamo solo Carne di Bovino selezionato (Carne Prussiana). La Prussiana è una carne particolarmente gustosa, arriva dalla regione del Mazury, anticamente chiamata Prussia, da cui ha origine il nome. Questa particolare razza vive allo stato brado ed è molto mazzata, il che le conferisce una particolare tenerezza; grazie all'integrazione nell'alimentazione della barbabietola da zucchero la sua carne acquisisce un sapore dolce.

Attenzione: in questo ristorante vengono utilizzati allergeni che accidentalmente potrebbero contaminare preparati nei quali non sono presenti come ingrediente.

[Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Anidride solforosa e solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi] * prodotto surgelato. ** Il pesce e la carne da noi acquistati freschi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattuto) ai sensi del Reg. CE 853/2004. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.



— LE PIZZE —



DI CHE IMPASTO SEI FATTO?

TONDA ROMANA

(Fina e scrocchiarella)

DIVERSAMENTE NAPOLETANA

(Soffice a bordo alto)

SUPER FINA +2

(Tradizionale stesura a mattarello)

IMPASTO ALTERNATIVO +2

(Multicereali)

La bontà e la fragranza della nostra pizza deriva dall'uso di farine di grani selezionati, dall'uso esclusivo di olio extravergine d'oliva, dalla tradizionale stesura a mano dell'impasto e dalla cottura su pietra lavica. Inoltre la lenta lievitazione degli impasti a 72 ore, attribuisce alla nostra pizza la massima digeribilità e leggerezza.

☞ SMILE ☜

LA PIZZA CHE SORRIDE

la Nostra interpretazione per la Stagione Estiva, con Condimenti Esclusivamente a Freddo

VALERY 1.4.6.7

14

Ciliegino Rosso, Datterino Giallo, Mozzarella di Bufala Campana, Tonno in Olio d'Oliva, Origano, Rucola e Grana Padano DOP

ESTIVA 1.6.7

14

Prosciutto di Parma 18 Mesi, Stracciatella di Burrata, Zeste di Lime, Rucola e Pepe Nero Macinato al Momento

ESOTICA A NORD 1.4.8.7

14

Salmone Marinato agli Agrumi, Avocado, Robiola, Rucola e Datterino Giallo

IMMENSAMENTE 1.6.7.12

14

Zucchine alla Scapece, Grana Padano DOP, Pomodoro Ciliegino Confit Semidry, Stracciatella di Burrata e Menta Fresca

☞ LE FIRMATE ☜

BREZZA D'ESTATE 1.4.6.7

15

Fior di Latte, Stracciatella di Burrata, Rucola, Salmone Marinato agli Agrumi, Cipolla Rossa Caramellizzata e Menta Fresca

NUOVA REGINA 1.4.6.7

16

Salsa di Datterino Arancione, Fior di Latte, Stracciatella di Burrata, Alici del Mar Cantabrico, Pomodoro Ciliegino Confit Semidry e Dressing di Basilico

GOLFO DI NAPOLI 1.4.6.7.12

15

Fior di Latte, Stracciatella di Burrata, Zucchine alla Scapece, Pomodoro Ciliegino Confit Semidry e Filetti di Alici del Mar Cantabrico

Attenzione: in questo ristorante vengono utilizzati allergeni che accidentalmente potrebbero contaminare preparati nei quali non sono presenti come ingrediente.

[Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Anidride solforosa e solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi] * prodotto surgelato. ** Il pesce e la carne da noi acquistati freschi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattuto) ai sensi del Reg. CE 853/2004. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.