



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. Il personale è a vostra disposizione per fornirvi informazioni in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II: 1. Cereali contenenti glutine; 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 latte; 7. Latte e prodotti a base di latte; 8. Frutta a guscio; 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 semi sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. I piatti/ingredienti presenti nel menu 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 garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Antipasti e Crudi di Carne

-	Piccole Sfizioosità Iberiche	16,00
	• 2 Pinchos all'uovo	
	• 4 Crocchette di Pata Negra e Formaggio di Capra	
-	Nigiri di Fassona Piemontese (6 pezzi – 140gr)	15,00
	• Panure di noci, Aceto Balsamico, Tartufo Nero Umbro, Burrata	
	• Jalapenos, Tabasco, Harissa, Alici del Mar del Cantabrico	
	• Senape ai Fichi, Salsa di Soia	
-	Tris di Tartare	17,00
	• Perlage di tartufo	
	• Fois gras e confit di cipolla	
	• Sesamo e senape	
-	Tartare di Fassona con Avocado, Soia e Sesamo	18,00
-	Steak Tartare California	18,00
	Polvere di Noci, Capperi, Tabasco, Cetrioli, Alici, Worcester, Limone, Prezzemolo, Tuorlo d'Uovo	
-	Tagliere di Salumi Spagnoli (Lomo e Chorizo Iberico Stagionato) con Panini	100 gr 18,00
	Rustici e Gnocco Fritto all'alga Marina	200 gr 34,00
-	Tagliere di Prosciutto Iberico Bellota 36 mesi con Gnocco Fritto all'alga Marina	50 gr 23,00

Tagli di Carne alla Griglia

Entraña di Black Angus Texas accompagnata da Panure di Noci (250gr)	26,00
Ribeye di Black Angus Texas (330 gr)	32,00
Filetto di Black Angus Texas (220 gr)	29,00
Secreto "Maialino" Iberico (200 gr)	24,00
Filetto di Cavallo Argentino (250 gr)	25,00
Filetto di Cervo della Nuova Zelanda (250 gr)	29,00
Ribs di Maialino Spagnolo alla griglia marinate con senape, zenzero e lime (350 gr)	28,00
T-Bone di German Angus Black Pied (1 kg/1,2 kg)	7,50 all'etto
Tomawak di Black Angus Nature Irlanda (1 kg/1,2 Kg)	9,00 all'etto
Degustazione Grigliata Mista (Filetto di Black Angus, Maialino, Filetto di Cavallo, Ribs – 500gr)	35,00 a pers.
Degustazione Black Angus (Ribeye, Filetto di Black Angus, Entraña – 500 gr)	40,00 a pers.

Tutte le nostre carni sono accompagnate da Misticanza con Panure di Noci, Patata Dolce del Canada e Pannocchia alla griglia

Panini Gourmet

BEEF BURGER 180gr ■ *BLACK ANGUS**

ALOHA 8,40

Manzo, bacon croccante, insalata, pomodoro, mayo, guacamole, ananas marinato

MOFO BADASS 8,70

Manzo, bacon croccante, cheddar, coulis di pomodoro, pomodoro, insalata, uovo alla piastra

BIG APPLE 9,90

Manzo, bacon croccante, mela verde, mayo al miele, insalata, brie, noci

LITTLE ITALY 11,00

Manzo, bacon croccante, rucola, mayo balsamica, pomodoro, burrata

ROUTE 66 9,70

Manzo, pulled pork, cheddar, jalapenos, cipolla caramellata, insalata, BBQ, coulis di pomodoro

AMERICAN'S 8,50

Manzo, insalata, bacon croccante, cheddar, BBQ, mayo

CHICKEN BURGER 150gr • *TENERI FILETTI DI POLLO*

CHEEK TO CHICKEN 8,00

Pollo, mayo, insalata, primo sale, aceto balsamico, carote julienne, pomodoro

BLOW SMOKE 8,40

Pollo, chorizo de Spagna, uovo, mayo, salsa caesar, grana in scaglie, insalata

I WANT YOU 9,00

Pollo, peperoni, cheddar, mayo, insalata, pesto, pomodoro

GOLDEN GATE BRIE 9,70

Pollo, brie, mela verde, confettura di frutta, insalata, mayo

NEVERLAND ■ *PER I PIÙ PICCOLI 150 grammi*

BABY BOSS 8,90

Hamburger di Manzo, pomodoro, insalata, mayo, cheddar, servito con patatine

LITTLE CHICKEN 8,70

Pollo panato con prosciutto cotto e formaggio, pomodoro, insalata, mayo, cheddar, servito con patatine

VEGGIE BURGER 130gr ■ <i>BURGER DI VERDURA BIO *</i>	
EVERGREEN	8,00
Burger di melanzane e zucchine, spinaci con carote, mayo, pomodoro, peperone, cheddar, pesto	
I FEEL GOOD	7,70
Burger di legumi, peperoni, insalata, coulis di pomodoro, pomodoro, cheddar, tzatziki	
WOODSTOCK	8,40
Burger di soia, cipolla, primo sale, insalata, mayo, coulis di pomodoro, cetriolo	
LAMB BURGER 180gr ■ <i>BURGER DI AGNELLO</i>	
BIGHORN	8,70
Agnello, chorizo de Spagna, tzatziki, pomodoro, insalata, guacamole, cheddar	
SHEPHERD	8,90
Agnello, ananas, cipolla caramellata, insalata, mayo, pomodoro, bacon croccante, primo sale	
DJANGO CREATO DA DON ENZO	9,40
Agnello, jalapeno, rucola, pomodoro, BBQ, peperoni, hot mayo, cheddar	
SPECIAL BURGERS *	
LUCKY LUCIANO	15,90
220 gr Wagyu burger, cipolla caramellata, foie gras, indivia, brie, mayo al balsamico, servito con patatina frita arancione canadese	
UNCLE SAM	14,90
Doppio hamburger, pulled pork, chorizo, BBQ, cheddar, mayo, insalata, pomodoro, patatina gialla olandese	
CRAZY HORSE	13,90
200 gr di Burger di Cavallo, cipolla caramellata, peperoni, doppio brie, salsa di soia, mayo, insalata, servito con patatina gialla olandese	
BUFALO BILL	14,90
200 gr di Burger di Bufalo, mayo, coulis di pomodoro, rucola, burrata, bacon, servito con patatina gialla olandese	
SUMMER BURGERS	
MISTER BEEF	12,90
150 gr Roast Beef Americano, rucola, senape al miele, citronette, pomodoro, scaglie di grana	
ANEMIC	12,90
150 gr Tartare di Fassona, cetrioli, misticanza, senape al miele, uovo all'occhio di bue, aceto balsamico, tabasco	
IN BASE A DISPONIBILITÀ STAGIONALE	
SPECIAL BURGER DI PESCE	12,50
Tonno Pinne Gialle o Salmone o Gallinella di Mare	

Salad

BEEF SALAD (Special)	13,90
Tagliata di Manzo, misticanza, noci, scaglie di grana e senape al miele	
CAESAR PALACE	8,60
Insalata, salsa caesar, bacon croccante, pollo, uova, grana	
LIKE A VIRGIN	8,60
Insalata, bocconcini di soia, primo sale, carote julienne, cetriolo, mais, pomodoro	
SUMMER WIND SALAD	9,60
Lattuga, rapanelli, uovo sodo, bocconcini di tofu e frumento, pomodorini, mozzarelline di bufala	

Sfiziosità

- Insalata Mista	5,00
- Pannocchia alla Griglia	5,00
- Patatine Fritte Gialle Olandesi	5,00
- Patatine Fritte Arancioni Dolci del Canada	5,00
- Patatine Fritte Gialle Olandesi con Salsa Hot	5,00
- Verdure Marinate e Grigliate con Pane Nostrano	5,00
- Anelli di Cipolla	5,00
- Peperone Rosso Piquillo leggermente Piccante con Formaggio di Capra	5,00
- Pomodorini, Insalatina di Stagione, Burrata e Pane Nostrano	8,00
- Crocchette di Pollo	8,00
- Mix di Fritti	17,00
• 1 Cestello Patate Fritte Gialle e Patate Fritte Arancioni	
• 1 Cestello Jalapenos e Gnocco Fritto all'Alga Marina	
• 1 Cestello Stick di Pollo Panato e Anelli di Cipolla	
- Purea al Naturale	5,00
- Purea con Grana e Bacon	6,00
- Purea con Tartufo Nero	7,00

Delizie di Dolci

Cheesecake all'Oreo	5,90
Cheesecake ai frutti rossi	5,90
Mousse ai tre cioccolati	5,90
Tronchetto Cioccolato e Menta	5,90
Tiramisù Rivisitato in Coppa al Cioccolato	5,90
Crema Caramel con Cuore al Mango e Base di Pan di Spagna	5,90

Acque e Soft Drinks

Acqua Mood Naturale o Frizzante PET 0.5	1,50
Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Zero, Ginger Ale, Ginger Beer, Lemon Ginger	3,50

Amari e Grappe

Limoncello – Mirto – Amaro Del Capo – Montenegro – Jegermaister – Fernet Branca	3,80
Branca Menta - Baileys – Sambuca	3,80
Grappa Bianca, Bonaventura Maschio, 903	3,80
Grappa Invecchiata Barrique, Bonaventura Maschio, 903	4,00
Laphroaig – Oban – Lagavulin	8,00
Jack Daniel's – Johnnie Walker Black Label – Hennessy	6,00

Caffetteria

Caffè espresso, Caffè Deca	1,50
Cappuccino, Cappuccino Deca	2,00
Caffè Americano Aroma	2,00

Carta Delle Birre

Pilsner Urquell 4,4 % vol., provenienza Repubblica Ceca. Si presenta di colore dorato brillante, schiuma abbondante e densa. Al naso si coglie l'aroma del malto e note floreali, ma soprattutto il profumo erbaceo del luppolo Saaz.
33cl Euro 3,50 50cl Euro 6,00

Meantime Yakima Red 4,1% vol., birra in stile Red Ale. Meantime è un birrifico londinese. Schiuma a grana mista abbondante. L'impatto olfattivo premia le voluttuose curve dei malti e caramello, caffè, crosta di pane, biscotto.
33cl Euro 3,90 50cl Euro 6,00

Meantime India Pale, 4,7% vol., è una IPA creata secondo la tradizione. Più alcolica della media e con un'intensa luppolatura per supportare il lungo viaggio fino all'India, stupisce per la fragranza di luppolo fresco accanto a note fruttate. Al palato il luppolo fa da padrone con un attacco morbido che cresce sprigionando il suo aroma.
33cl Euro 3,90 50cl Euro 6,00

Grolsh Weiss, 5,1% vol., tradizione birraria olandese. Malto di frumento, malto d'orzo, lievito, luppolo ed acqua sono gli ingredienti che concorrono a costituire il gradevole sapore di questa birra.
33cl Euro 3,50 50cl Euro 6,00

Grolsh Premium Lager 5% vol., dall'aroma delicatamente maltato. Il gusto risulta ben equilibrato e la schiuma fine, aderente e di media persistenza.
33cl Euro 3,50 50cl Euro 6,00

St. Benoit Supreme 6,8% vol tipica belga Strong Pale Ale. Si presenta subito con il suo bouquet molto profumato, che rilascia una piacevole sensazione di luppolo aromatico, con il contributo di una leggera nota fruttata.
30cl Euro 4,90

St.Stefanus 7% vol. birra d'abbazia, colore ambrato chiaro. La schiuma risulta cremosa e persistente. Al naso si presenta con note dolci di caramello, sentori di pompelmo, mela verde, chiodi di garofano, cannella, banana e un tocco di pesca.
30cl Euro 4,90

Carta Dei Vini

BOLLICINE

Champagne, Reserve Imperiale, Moet & Chandon, Francia, n.v	69,00
Prosecco Alnè, Treviso D.O.C. Extra Dry, La Tordera, Millesimato 2017, Veneto, Italia	18,00
Prosecco Gabry, Treviso D.O.C. Rose Brut, La Tordera, Veneto, Italia	24,00
Cartizze, Valdobbiadene D.O.C.G. Dry, La Tordera, Millesimato Diamante, Veneto, Italia, 2016	39,00

VINI BIANCHI

Vino Bianco della Casa al calice	5,00
Vino Bianco della Casa	18,00
Falanghina del Sannio, Janare, Campania, Italia, 2017	24,00
Greco di Tufo, D.O.C.G. Ducato Sannita, Campania, Italia, 2017	22,00
Sauvignon Blanc Michei, J. Hofstatter, Dolomiti, I.G.T. Trentino-Alto Adige, Italia, 2017	37,00
Pinot Grigio, Colli Orientali del Friuli, D.O.C. Friuli-Venezia Giulia, Italia, 2017	24,00

VINI ROSSI

Vino Rosso della Casa al calice	5,00
Vino Rosso della Casa	18,00
Aglianico del Sannio, Fremondo, D.O.P. Campania, Italia, 2017	22,00
Dolcetto D Alba, D.O.C. Batasiolo, Piemonte, Italia, 2017	23,00
Primitivo, Contrada Monte I.G.P. Salento, Puglia, Italia, 2017	19,00
Primitivo, 12eMezzo, Varvaglione, I.G.P. Salento, Puglia, Italia, 2016	24,00
Merlot-Sangiovese-Cab. Sauvignon, Le Volte, Ornellaia, I.G.T. Toscana, Italia, 2016	45,00
Cab. Sauvignon, Merlot, Syrah, Bruciato, Antinori, I.G.T. Bolgheri, Toscana, Italia, 2016	38,00
Corvina-Rondinella, Ripassa, Zenato, D.O.C. Valpolicella Superiore, Veneto, Italia, 2015	45,00

Cocktails

Un Siciliano a Milano Campari (Home Made), Vermouth, Averna	9,00
Honey Mule Lime, Vodka, Ginger Beer, Miele allo Zenzero, Peperoncino	8,00
Un Milanese a Londra Campari, Vermouth (Home made), Gin (Home made)	9,00
Sangre de Cali Angostura, Worcester, Limone, Sale, Senape in granelli, Pepe nero, Tequila, Vodka, Succo di Pomodoro	8,00
Venom Limone, Lime, Zucchero, Tequila, Rum, Vodka, Gin	10,00
The Old Willy Menta, Zucchero, Angostura, Limone, Lime, Bourbon, Whisky Affumicato, Soda	14,00
Californication Zenzero fresco, Zucchero di Canna, Lime, Passion Fruit, Vodka, Ginger Ale	10,00
Black Panther Menta Limone, Zucchero, Lime, Rum, Soda, Anima Nera	9,00
Mojito Zucchero, Limone, Lime, Zucchero di Canna, Menta, Rum, Soda	8,00
Americano Campari, Vermouth (Home made), Soda	7,00
Wonder Woman Vodka, Angostura, Zucchero, Vermouth (Home made), Frutti di Bosco, Ginger Ale, Limone	10,00
Cherly Leader Menta, Rum, Passion Fruit, Limone, Zucchero, Lime, Ginger Ale	9,00
California Spritz Prosecco, Goccio di Vodka, Ginger Ale, Aperol, Succo di Ribes	7,00