



## Menù

---

Madre Cielo aveva tre figli: il Sole, la Luna e il Vento. Un giorno i ragazzi vennero invitati a pranzo dai loro parenti, Tuono e Lampo. La madre li rassettò ben bene e augurò buon divertimento.

Tuono e Lampo avevano preparato, per festeggiare la visita dei cugini, un banchetto ricco e abbondante.

Il Sole e il Vento, da golosacci quali erano, si abbuffarono senza pensare neppure un attimo alla madre che era rimasta a casa. Luna invece volle mettere da parte un assaggiaccio di ogni pietanza per portarla alla mamma.

Quando tornarono a casa madre Cielo chiese ai figli se le avevano portato qualcosa.

"Siamo andati per divertirvi non per farti la spesa!" rispose con malgarbo il Sole.

"Non saresti neppure in grado di apprezzare i cibi, sei di gusti troppo grossolani" rincarò il Vento. "Inoltre, come pensi di masticare dal momento che sei senza denti?"

La piccola Luna rimproverò i fratelli per la loro cattiveria e rozzezza e offrì a madre Cielo ciò che aveva messo da parte per lei.

"Che tu sia sempre pacifica e bella, piccola mia" disse madre Cielo. "Per la tua bontà sarai lodata e benedetta. Invece tu Sole, brucerai senza mai godere di un attimo di frescura, e tu, Vento, non potrai mai stare fermo e riposare un attimo e sarai maledetto dagli uomini perché disseccerai la terra. Questa è la punizione che vi siete meritati a causa della vostra cattiveria e del vostro egoismo".



*Menù*

---



*Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati*

---

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

**Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg.1169/2011 UE**

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
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 (incluso lattosio)
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 di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

La Direzione

## *Antipasti*

---

Cecina de leon con Peperoni pequeño ripieni di mousse di formaggio prosciutto di toro spagnolo	€ 20,00
Peperone pequeño ripieni di mousse di formaggio peperone dolce spagnolo cotto alla brace	€ 8,00
Tartare di choco con burrata del Salento	€ 24,00
Bis di patanegra, Lardo con gnocco fritto e Paleta iberica cebo decampo	€ 20,00
Bis di wajulem con tartare e bresaola di wajulem	€ 26,00
Fior di Burrata del Salento	€ 8,00
Carne salata di black angus americano Scottata alla piastra con olio di tartufo	€ 16,00

## *Stuzzicherie*

---

Sciatt della Valtellina su letto di Insalatina mista 10 pezzi	€ 13,00
Jalapeños	€ 8,00
Anelli di cipolla	€ 5,00
Crocchette di patate	€ 5,00
Piatto baby panatina di pollo con crocchette e patatine fritte	€ 12,00

## *Antipasto della casa*

---

Salame nostrano, coppa piacentina, finocchiona Toscana, speck Trentino alto Adige, Bologna nostrana di cinghiale, prosciutto di Praga con filetti di peperone, Delizie in pastella, carne salata di black angus con olio di tartufo, bouquet di verdure in agrodolce, gnocco fritto	€ 20,00
--	---------

## *Primi Piatti*

---

*Troccolo alla Etnic Filetto di canguro*, crema di tartufo, panna, funghi porcini*	€ 16,00
*Gnocchetti all'ortica con Bologna di cinghiale, pomodorino Pachino e pesto di pistacchio	€ 16,00
Risotto ai mirtili mantecato con fondue ai pistilli di zafferano minimo 2 persone	€ 18,00
Tagliatelle fresche al ragù di black angus con crema di pistacchio	€ 16,00
*Spatzle tirolesi con burro salvia e speck	€ 14,00
Fusilli freschi con fondue di formaggi e tartufo nero	€ 16,00
Tortelli rustici con farina saracena, ripieni al capriolo con riduzione di Nebbiolo e mirtili	€ 16,00



## *Specialità Carni Italiane*

---

In collaborazione con la LEM Carni e la Facoltà Veterinaria dell'Università di Bologna

Tagliata di Top Legs di Wagyuem (Metodo Kobe Giapponese 200g) € 30,00

Manzo allevato con tecniche speciali che conferiscono caratteristiche organolettiche, nutrizionali fuori dal comune. La caratteristica di questa carne è un'intensa marmorizzazione data da un'alimentazione ricca di grassi vegetali es. cereali, barbabietola, accompagnato da un massaggio eseguito tramite spazzole meccaniche.

Tagliata di Top Legs Manzetta Erba (200g) € 28,00

La carne proviene da animali allevati esclusivamente a Erba Medica controllata e certificata da A.I.F.E. (Associazione Italiana Foraggi Essiccati) no OGM ciò garantisce alla carne pochi grassi, più proteine e meno calorie; il gusto è un ritorno alle origini per una carne ricca e saporita.

Ribeye Roll di bufalo (Costata senza osso) (500g) € 30,00

La carne degli sportivi. La carne di bufalo è adatta alle persone attente alla cura del proprio benessere, in quanto ha un ottimale rapporto di grassi saturi e insaturi. L'alta concentrazione di proteine ed amminoacidi rendono la carne adatta all'aumento della massa magra.

## Secondi Piatti

---

### Speciale dal Mondo

Tagliata di Filetto di zebra alla griglia* (Sud Africa)	€ 30,00
Tagliata di Filetto di canguro del Queensland ai ferri*	€ 26,00
Bis di Angus argentino e australiano*	€ 30,00
Tagliata di Filetto di Patanegra	€ 25,00
Filetto di hereford irlandese con riduzione di Porto ruby e pepe rosa	€ 30,00
Asso di Black Angus americano (400g)	€ 30,00
Filetto di Renna finlandese con porcini e mirtilli	€ 38,00

*Tutti i Secondi piatti sono accompagnati da contorno della casa*

## Pane Hamburger Home Made

---

Hamburger di Wajulem allevato con metodo Kobe, con Pomodoro alla griglia e fondue al Castelmagno e Cipolla croccante	€ 18,00
Hamburger Tutto Bufalo con Bacon, Insalata e Maionese al Lime	€ 16,00
Hamburger di Black Angus con Cheddar, Bacon, Insalata, Pomodoro e Salsa BBQ	€ 15,00
Hamburger di Bisonte con Cipolle caramellate, Scamorza affumicata, Radicchio e Salsa BBQ	€ 16,00
Hamburger di Chianina con Pomodoro, Insalata, Fontina e Maionese	€ 15,00

*Tutti gli Hamburger vengono accompagnati con porzione di patatine fritte.*

Inoltre, puoi scegliere il tipo di pane, tra:

- Gran Rustico multicereali
- Casereccio di grano duro
- Panino al carbone vegetale

## *Un Mondo di Dolci*

---

<b>I Nostri Sorbetti</b>	€ 4,00
Sorbetto (con Vodka +1 €)	
<b>Dolci al Cucchiaino</b>	€ 7,00
Tiramisù in coppa	
Crema catalana	
Panna cotta (salse: cioccolato, caramello, pistacchio, frutti di bosco)	
Tartelletta con crema pasticcera e frutti di bosco	
Cannolo palermitano	
Cassate siciliane	
Babbà con crema pasticcera e panna	
Cre moso al rum e cioccolato fondente	
Crostata composta con amaretto e cioccolato	
<b>Le nostre Torte</b>	€ 6,00
Torta cheesecake al forno con cascata di fragole e frutti di bosco	



## *Bevande*

---

Acqua microfiltrata 75 cl (acqua potabile trattata non conservata)	€ 3,00
Bibite	€ 3,50
Caffè	€ 2,00
Amari, grappe	€ 4,00
Limoncello	€ 3,00
Cognac e whisky	€ 8,00
Coperto	€ 3,00

## *Lista allergeni*

---

A: Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

B: Crostacei e relativi prodotti

C: Uova e relativi prodotti

D: Pesce e relativi prodotti

E: Arachidi e relativi prodotti

F: Semi di soia e relativi prodotti

G: Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

H: Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, ecc.)

I: Sedano e relativi prodotti

L: Senape e relativi prodotti

M: Semi di sesamo e relativi prodotti

N: Diossido di zolfo e solfiti (concentrazioni di 10mg/kg/10mg/litro o più riportati come SO<sub>2</sub>)

O: Lupino e relativi prodotti

P: Molluschi e relativi prodotti