



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

Peperone pequenño ripieni di mousse di formaggio e tartufo peperone dolce spagnolo cotto alla brace	€ 8,00
Tartare di manzetta Prussiana con fior di burrata del Salento	€ 24,00
Bis di patanegra, Lardo con gnocco fritto al carbone vegetale e Paleta iberica Cebo de Campo	€ 22,00
*Bis Tartare: Tartare di Cervo con mousse di formaggio al tartufo e cipolle caramellata e Tartare di manzetta prussiana	€ 24,00
Fior di Burrata del Salento	€ 8,00
Carne salata di black angus americano Scottata alla piastra con olio di tartufo	€ 16,00
Gnocco fritto al carbone vegetale n8 pezzi	€ 6,00

Stuzzicherie

*Sciatt della Valtellina su letto di Insalatina mista	€ 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
*Piccola frittura vegetariana con Anelli cipolla, crocchette di patate, jalapegno, gnocco fritto al carbone vegetale e patate dippers.	€ 16,00

**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, cavolo cappuccio viola marinato allo yogurt, gnocco fritto.	€ 22,00
---	---------

Primi Piatti

*Tagliolino fresco alla Etnic con salamella di bufala, crema di funghi e tartufo	€ 16,00
*Gnocchetti con crema di Ceci, Patanegra croccante, e polvere di Patanegra	€ 16,00
Risotto ai mirtilli 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
*Ravioli ripieni di Cervo con finocchietto selvatico e cioccolato fondente, adagiati su un letto di Vellutata di Pomodoro affumicato	€ 16,00
Gnocchi di Ricotta e Parmigiano al carbone vegetale, mantecati CON crema di Gorgonzola, mele e curry	€ 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 Entraña di Chianina affumicata con pepe rosa e sale maldon (300g) € 30,00

La carne dei Golosi: taglio diaframma e il muscolo più grande del apparato respiratorio del animale caratterizzato da un alta concentrazione di ferro che gli conferisce tenerezza accompagnata da un gusto decisamente intenso e affumicato.

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.

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.

Secondi Piatti

Speciale dal Mondo

Tagliata di Filetto di zebra alla griglia* (Sud Africa)	€ 35,00
Tagliata di Filetto di canguro del Queensland ai ferri*	€ 28,00
Bis di tagliate di Angus (Argentina e Stati Uniti. g.400)	€ 32,00
Tagliata di Filetto di patanegra (Maiale iberico allevato a Ghianda)*	€ 27,00
Tagliata di controfiletto di Angus Uruguay (500g)	€ 35,00
Tagliata di filetto di struzzo del sud Africa*	€ 30,00
Tagliata di filetto di pelè di Bisonte Canadese*	€ 35,00

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	€ 20,00
*Hamburger Tutto Bufalo con Bacon, Insalata e Maionese al Lime	€ 18,00
*Hamburger di Black Angus con Cheddar, Bacon, Insalata, Pomodoro e Salsa BBQ	€ 16,00
*Hamburger di Bisonte con Cipolle caramellate, Scamorza affumicata, Radicchio e Salsa BBQ	€ 19,00
*Hamburger di Chianina con Pomodoro, Insalata, Fontina e Maionese	€ 16,00

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

I Nostri Sorbetti	€ 4,00
Sorbetto (con Vodka +1 €)	
Dolci al Cucchiaino	€ 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	
Torta cheesecake al forno con cascata di fragole e frutti di bosco	

Vini da meditazione al calice

Passito di Noto DOC Barone Montalto	€ 6,00
“Il traditore” Sangue di Giuda DOC Az. Agr. Manuelina	€ 5,00
“Elicrisio” filtrato di Moscato Az. Agr. Manuelina	€ 5,00
Vermouth Amarone	€ 7,00
Recioto di Soave Classico “Rocca Sveva”	€ 6,00

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
Birra Menabrea 33 cl.	€ 5,00
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 SO₂)

O: Lupino e relativi prodotti

P: Molluschi e relativi prodotti