



—ANTIPASTI—



CHUPA CHUPS**

12

Melanzane e Provola Affumicata
su Guacamole e Lime 1.3.7.11

LO STRAVAGANTE

13

Carciofo alla Giudua su Tartare di Scottona,
Nuvola di Pecorino e Spuma di Salsa
di Pomodoro in Agrodolce 7.12

FOOD ART

FIOR DI CARCIOFO 7 10

Carciofo alla Giudua su Crema di Cacio e Pepe

DIVERSAMENTE CRUDO 3.7 10

Bresaola di Prussiana Home Made "Sotto Sale,
Zucchero, Paprica, Rosmarino, Menta e Finocchietto
selvatico, accompagnando da Crudità di Champignon,
scaglie di Grana Padano DOP, Maionese al Rafano,
Olio al Tartufo e sale Maldon

PULLED PORK** 1.3.6.7.8.11.12 11

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

DANISH ROAST-BEEF 1.3.4.12 14

Roasts-Beef di Carne Danese Selezionata,
Salsa Tonnata e Capperi Disidratato

FRITTI**

SUPPLÌ 1.3.7.9 3,5

Classica ricetta Romana 1pz

FELAFEL 1 3,5

Frittura Vegetale d'Origine Mediorientale 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

GASTRONOMIA

PROSCIUTTO E BUFALA 7 20

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

PROSCIUTTO DI PARMA 36 MESI 18

Tagliato a Mano dai nostri Chef

Assolo di BUFALA CAMPANA DOP 7 8

Assolo di BURRATA ANDRIESE 7 7

TARTARE

TARTARE DI SALMONE** 1.4.6 18

Tartare di Salmone, Dadolata di Cetrioli,
Ventaglio di Avocado, Salsa di Soia,
Salsa Teriyaki e Wasabi

TARTACROCK 1.3.4.10 22

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

CESTINO DEL PANE

1.6

3

FOCACCIA CLASSICA

1.6

6

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 17

Spaghetti di Grano Duro alla Chitarra n° 104 a Lenta Lavorazione, Uovo Marinato al Vermouth di Torino "Riserva Speciale Rubino", Guanciale Croccante e Pecorino Romano DOP

SAPORE DI MARE 1.2.4 17

Mezze Maniche Acqua e Farina, mantecate con Cozze di Arborea e Bottarga di Muggine

CACIO E PEPE 1.3.7 15

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

CAMELLE 1.3.7.9 16

Caramelle di Pasta all'Uovo fatta in casa, ripiene di Melanzane, Basilico Fresco e Formaggio DOP, mantecato con Burro Chiarificato, Salsa di Pomodoro, Petali di Ricotta Salata e Riccioli di Melanzana

L'AMATRICIANA 1.7 15

Mezzi rigatoni di grano duro N° 51 a Lenta Lavorazione, Pomodori Pelati, Guanciale e Pecorino Romano DOP

D-ORATA 1.3.12 17

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

— IL PESCATO —

IL TONNO 4.9.12 24

Tonno Yellow Pinch, sfumato al Barolo, con Olive Taggiasche, Alici del Mar Cantabrico, Sedano, Rosmarino e Salsa di Pomodoro

FANTASIA DI SALMONE 4.9.12 24

Trancio di Salmone su letto di Mais e Menta, Zucchine alla Scapece e Perle di Aceto Balsamico

— 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



DI GAMBERI*

1.2.6.11.17

17

DI POLLO

1.6.11

15

DI VERDURE

1.6.11

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.



— GRIGLIATA —



LA PRUSSIANA

COSTATA CON OSSO PRUSSIANA

circa 500 gr.

32

TAGLIATA PRUSSIANA

circa 300 gr.

24

FIORENTINA RUSSIANA

circa 700 gr.

52

FILETTO PRUSSIANA

circa 200 gr.

27

LA DANESE

TAGLIATA DI MANZO DANESE (EXTRA DK-DK-DK)

circa 300 gr.

24

FIORENTINA DANESE (DK-DK-DK)

circa 700 gr.

52

COSTATA CON OSSO DANESE (DK-DK-DK)

circa 500 gr.

32

FILETTO DI MANZO DANESE (EXTRA DK-DK-DK)

circa 200 gr.

27



— DALLA CUCINA —



LE TAGLIATE DI ROSSO

LA TRADIZIONALE 12 15

Tagliata di Pollo marinata

LA LEGGERA 7 26

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

LA GUSTOSA 7 27

Tagliata di Prussiana, Salsa di Carciofi e Guanciale Croccante

I TRE MOSCHETTIERI

ATHOS 12 11

Cubi di Sovracosce di Pollo marinato al Mojito "Rum, Menta, Lime e zucchero di canna Caramellizzato"

PORTHOS 13

Cubotti di Manzo avvolti in Lardo di Colonnata su letto di Alloro

ARAMIS 1.3.7.12 15

Millefoglie di Prussiana su Maionese al rafano, Olive e Capperi, con Pop Corn e Caramello salato



— CONTORNI e INSALATE —



VERDURE GRIGLIATE 7

Zucchine, Melanzane e Peperone

CICORIA ROMANA 6

Ripassata o all'Agro

PATATE FRITTE* 5

Sfoglia

PATATE 5

Cotte al Forno

NIZZARDA* 3.4 12

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

WHITE SALAD 7.11 14

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

CAESAR 1.3.6.7 13

Pollo, Lattuga, Pomodorini Ciliegini, Parmigiano, Crostini di Pane, Salsa Caesar

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 —



TONDA ROMANA

(Fina e scrocchiarella)

DIVERSAMENTE NAPOLETANA

(Soffice a bordo alto)

IMPASTO ALTERNATIVO +2

(Multicereali)

🌀 L'ARTE DEI GIORNI D' "AUTUNNO" 🌀

GIALLA 1.6.7 16

Vellutata di Zucca, Asiago DOP, Funghi Pioppini, Fior di Latte, Bacon Croccante

ARANCIO 1.6.7 16

Vellutata di Carote al Curry, Funghi Porcini, Fior di Latte, Speck Affumicato della Valtellina

VERDE 1.6.7 16

Vellutata di Cavolo Nero, Fior di Latte, Stracciatella di Burrata, Prosciutto di Parma 18 mesi

VIOLA 1.6.7.8 16

Vellutata di Cavolo Cappuccio Viola, Fior di Latte, Stracciatella di Burrata, Speck Affumicato della Valtellina, Granella di Nocciole

🌀 LE FIRMATE 🌀

PARMA 1.6.7 16

Fior di Latte, Crudo di Parma, Stracciatella di Burrata, Rucola, datterino Giallo, Grana Padano

REGINA 1.4.7.8 14

Datterino Giallo, Filetti di Alici, Basilico, Mozzarella di Bufala, Origano

GOLFO DI NAPOLI 1.4.7.8 15

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

CARBONARA 1.3.6.7 15

Fior di Latte, Uovo Pastorizzato, Guanciale Croccante, Pepe Nero macinato al momento, Pecorino Romano DOP

🌀 IL NOSTRO IMPASTO 🌀

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

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

16

Hamburger di Manzo, Cheddar, Bacon, Cipolla Stufata, Insalata e Pomodoro 1.7.11.12

CHEESEBURGER

15

Hamburger di Manzo, Cheddar, Insalata e Pomodoro 1.7.11

AVOCADO BURGER

17

Hamburger di Manzo, Salsa Guacamole, Pomodoro e Bacon 1.7.11

🌀 I NOSTRANI 🌀

IL BURINO

1.7.11

16

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

🌀 GLI SPENNATI 🌀

CHICKEN AVOCADO BURGER

16

1.3.7.11

Hamburger di Pollo Panato alle Erbe Fini, Guacamole, Insalata, pomodoro

🌀 IL CLASSICO 🌀

POLDINO

1.7.11

13

Hamburger di Manzo

🌀 GLI SPIETATI 🌀

DOUBLE KING BURGER

1.7.11

23

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

EMPIRE STATE BURGER

1.7.11

29

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

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

PRIMO TERRA: Hamburger di Manzo, Provola affumicata, Guanciale croccante, Rucola e Vellutata di zucchine

🌀 VEGGIE BURGER 🌀

VEGGIE BURGER

1.3.6.7.11

14

Hamburger 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 selezionati (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 marezzata, 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 —



TONDA ROMANA

(Fina e scrocchiarella)

DIVERSAMENTE NAPOLETANA

(Soffice a bordo alto)

IMPASTO ALTERNATIVO +2

(Multicereali)

La natura è un tesoro di diversità. Per questo abbiamo selezionato una serie di grani ed altri 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, la fragranza che hanno in origine. Sapori e profumi unici per sfarinati dalle qualità organolettiche straordinarie.

LE SPECIALI

PARTENOPEA 1.6.7

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

14

NORMA 1.6.7

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Melanzane ripassate a Funghetto, Ricotta Salata, Basilico

14

FRIARIELLI 1.6.7

Mozzarella, Provola Affumicata, Friarielli Ripassati, Salsiccia

13

AMATRICIANA 1.6.7

Salsa di Pomodoro, Guanciale Croccante, Fior di Latte, Salsa Piccantissima, Pecorino Romano DOP

13

LE TRADIZIONALI

MARINARA 1.4.6

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

9

MARGHERITA 1.6.7

Salsa Pomodoro, Mozzarella, Basilico

10

NAPOLI 1.4.6.7

Salsa Pomodoro, Mozzarella, Alici

11

FIORITA 1.4.6.7

Fiori Di Zucca, Mozzarella, Alici, Fiori Eduli

12

BUFALINA 1.6.7

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

13

DIAVOLA 1.6.7

Salsa di Pomodoro, Spianata Calabra, Mozzarella e Salsa Piccantissima

13

FUNGHI 1.6.7

Salsa Pomodoro, Mozzarella, Funghi Champignon

11

CAPRICCIOSA 1.3.6.7

Salsa Di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Funghi Champignon, Olive di Gaeta, Carciofini Arrosto, Uovo All'occhio Di Bue

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.