



**XXL**

**M E N ù**

# STUZZICHERIA

**A1. ANACARDI - 2.50€**

**A2. PISTACCHI - 2.80€**

**A3. OLIVE VERDI DOLCI O SALATE - 2.50€**

**A4. MANDORLE TOSTATE - 2.50€**

**A5. COPPIETTE DI MAIALE - 3.50€**

# BRUSCHETTE

**C1. MEDITERRANEA - 5€**

pomodorino, bufala, olio al basilico  
e melanzana grigliata

**C2. SALMONE - 6,50€**

salmone affumicato, crema di avocado,  
granella di pistacchio e stracciatella

**C3. PARMA - 5€**

parma riserva, bufala, pomodorini,  
rucola e olio e.v.o.

# LE FRITTURE

**B1. PATATINE A BARCHETTA**

**CON BUCCIA - 4€**

**B2. PATATINE CHIPS - 4€**

**B3. PATATE AL FORNO - 4€**

(bacon +0.50€)

**B4. TEMPURA DI VERDURE - 5€**

**B5. TEMPURA DI GAMBERI - 6.50€**

**B6. STRACCETTI DI MAIALE - 5€**

panati con paprika + salsa bbq

**B7. STRACCETTI DI POLLO - 5€**

panati con panko+ curry souce

## #SCOPRI

LE NOSTRE 3 VIE A ROTAZIONE  
CHIEDI AL NOSTRO STAFF

# BEVANDE ANALCOLICHE

- **ACQUA - 2€**
- **COCA COLA, COCA ZERO,  
FANTA BOTTIGLIA - 2.50€**
- **THE PESCA/LIMONE BIO - 3,50€**  
Galvanina
- **CEDRATA BIO - 3,50€**  
Galvanina
- **TONICA, GINGER BEER - 3,50€**

# BIRRE ALLA SPINA

- **JEVER PILS**  
**4.9% IBU 40**  
0,20 cl - **2.50€** // 0,40 cl - **4,50€**
- **SHOFFERHOFER HEFEWEIZEN**  
**5% IBU 20**  
0,30 cl - **3€** // 0,50 cl - **5€**
- **CORNET STRONG ALE**  
**8.5% IBU 25**  
0,25 cl - **3€** // 0,50 cl - **6€**
- **STEEN BRUGGE AMBER  
STRONG ALE 9% IBU 28**  
0,25 cl - **3€** // 0,50 cl - **6€**
- **PROGUSTA BRAUFACTUM IPA**  
**6.8% IBU 50**  
0,40 cl - **6€**
- **HIGHSCORE BREWHACK IPA**  
**5.6% IBU 60.1**  
0,40 cl - **6€**

**#CHIEDI E SCOPRI**  
IL TAGLIO NOVITÀ DI QUESTO MESE

## INSALATE

**D1. CAESAR SALAD - 8€**

insalata croccante, pollo grigliato, bacon, grana, uovo sodo, pane a cubetti e salsa caesar

**D2. OMEGA 3 - 7.50€**

insalata croccante, salmone affumicato, crema di avocado e granella di pistacchi

**D3. CAPRESE RIVISITATA - 7.50€**

bufala, insalata verde, rucola, datterino giallo e dressing al basilico

## PIADINE

**F1. PARMA - 5€**

Parma riserva 18 m., pomodorini, bufala, rucola e olio e.v.o.

**F2. BRESAOLA - 6€**

bresaola di bufala, Philadelphia, pomodorini, rucola, grana e olio e.v.o.

**F3. BLACK ANGUS - 6€**

carpaccio di angus, stracciatella, datterino giallo e rucola

# IL GRILL

**E1. TAGLIATA DI CUBEROLL - 16€**  
servita su piastra rovente + rucola e grana

**E2. FILETTO DI MANZO - 18€**  
+ contorno di patate al forno e funghi

**E3. COSTATA DI MANZO - 3.50€/etto**

**E4. FIORENTINA - T-BONE - 4.00€/etto**

**E5. TOMAHAWK IRLANDESE - 4.00€/etto**

**E6. RIBS DI MAIALE HOME MADE - 17€**  
spezie e salsa bbq + contorno di patate al forno

**E7. TAGLIATA DI POLLO - 12€**  
cotta a bassa temperatura + contorno di insalata mista  
e pomodoro secco

**E8. ARROSTICINI DI PECORA - 10€/10pz.**

# HAMBURGER

**G1. CHEDDAR - 8€**  
bacon, cheddar, insalata, salsa bbq  
e cipolla caramellata + patatine chips

**G2. BURRATA - 9€**  
burrata al tartufo, rucola e pomodoro secco  
+ patatine chips

**G3. BUFALA - 8€**  
bufala, zucchine grigliate, rucola  
e salsa tartara + patatine chips

**G4. UOVO - 8€**  
uovo occhio di bue, cipolla caramellata,  
bacon e pecorino + patatine chips

**G5. CHICKEN - 8€**  
burger di pollo, bufala, rucola, zucchine grigliate  
e datterino giallo + patatine chips

**G6. BURGER AL PIATTO - 8€**  
con insalata mista e patatine chips

**G7. VEG - 8€**  
burger vegano di verdure, stracciatella, melanzane,  
zucchine grigliate, rucola  
e datterino giallo + patatine chips

# PIATTI UNICI

**D1. CARPACCIO DI SALMONE  
AFFUMICATO - 10€**

pepe rosa, olio al limone e grissini al burro

**D2. CARPACCIO DI ANGUS  
AFFUMICATO - 12€**

dressing al basilico e anarcardi sbriciolati

**D3. TARTARE DI FILETTO DI MANZO - 12€**

burrata al tartufo e dressing al basilico

**D4. TACOS CON MAIALE - 10€**

paprika, peperoni e cipolla

**D5. TACOS CON SALMONE - 10€**

crema di avocado, stracciatella e granella di pistacchio

**D6. CLUB SANDWICH AI CEREALI - 8€**

insalata di pollo, maionese, uova sode,  
pomodoro e bacon + patatine chips

**D7. BUN AL BURRO CON SALMONE - 8€**

salmone affumicato, stracciatella, datterino giallo  
e rucola + contorno di chips

**D8. POLPETTE DI MANZO - 7€**

home made con fonduta di formaggio



# DESSERT

**11. TIRAMISÙ - 4€**  
con pavesini artigianali

**12. TIRAMISÙ - 5€**  
al pistacchio

**13. GELATINI - 4.50€**  
cioccolato e vaniglia

**14. CHEESE CAKE - 5€**  
con frutti rossi

**15. CHEESE CAKE - 5€**  
con fruit passion

**16. MINI MAGNUM - 5€**  
home made pistacchio, cioccolato bianco/fondente,  
fiore di latte

## PANNELLO INFORMATIVO

- **ORARI DI APERTURA:** dalle 20:00 alle 2:00
  - **ORARI DI PRENOTAZIONE:** 17:30
  - **COPERTO 1€**
- Il Venerdì e il Sabato è possibile effettuare una modifica massima per articolo.
- Il Venerdì e il Sabato non è possibile effettuare conti separati in cassa.
- Per le birre alla spina o in bottiglia a rotazione chiedere al personale di sala.
  - Per bottiglie di vino o calici chiedere al personale di sala.

## **INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**

Cartello informativo riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei Pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011.

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE IN ALCUNI ALIMENTI E BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, SONO 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

(BARRATI QUELLI PRESENTI)

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Lupini e prodotti a base di lupini
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Molluschi e prodotti a base di molluschi
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Anidride solforosa e solfiti

Allegato II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(\*);

b) maltodestrine a base di grano (\*);

c) sciroppi di glucosio a base di orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato (\*);

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(\*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

INVITIAMO GLI INTERESSATI A RICHIEDERE OGNI INFORMAZIONE SUGLI INGREDIENTI ALLERGENI UTILIZZATI PER I SINGOLE PREPARAZIONI/BEVANDE PROPOSTI IN MENÙ/LISTINO AL PERSONALE IN SERVIZIO.