



PRANZO E CENA

"Una giornata si può dire realizzata quando ti siedi per pranzo e ti alzi per cena."

LUNCH AND DINNER

DALLE 12:00 ALLE 00:00
FROM 12:00 TO 00:00

I NOSTRI ANTIPASTI OUR STARTERS



- Selezione di salumi e formaggi regionali accompagnati da confettura di nostra produzione** 1 . 11 . 12 **16**
Selection of local cured meat and cheeses served with home made jam
- Tartare di manzo irlandese con erba cipollina, crema al Parmigiano al tartufo nero e uovo cotto a bassa temperatura** 8 . 11 . 12 **15**
Irish beef tartare with chives, black truffled parmesan cheese cream and slow cooked egg
- Flan di zucca con crema di erborinato piccante, funghi champignon e crumble di guanciale** 8 . 11 . 12 **12**
Pumpkin flan with spicy blue cheese cream, champignon mushrooms and guanciale crumble
- Roast beef cotto a bassa temperatura servito con la sua salsa, rucola selvatica e crostini di pane al rosmarino** 1 . 7 . 12 **15**
Slow cooked roast beef with its sauce, wild rocket and rosemary flavoured bread croutons

I NOSTRI FRITTI OUR FRIES



- Bocconcini di pollo home made impanati e fritti** 14
accompagnati da una salsa in agrodolce
leggermente piccante 1. 8. 12
Home made chicken nuggets with sweet chilli sauce
- Gnocchi fritti al Parmigiano e prosciutto pepato** 12
di Oliena 1. 11. 12
Deep fried dumplings with parmesan cheese and peppered ham
- Polpette di manzo fritte con crema di Parmigiano** 1. 8. 11 15
Deep fried meatballs with parmesan cheese fondue

LA NOSTRA PASTA OUR PASTA

FATTA A MANO CON TANTO AMORE

100% HAND MADE WITH LOVE



- Tonnarello con guanciale, pepe nero e** 13
pecorino romano 1. 8. 11. 12
Home made tonnarello with guanciale, black pepper and pecorino cheese
- Pappardelle al pomodoro fresco e polpette** 16
di angus 1. 8. 11. 12
Home made pappardelle with fresh tomato and beef meatballs
- Paccheri alla carbonara di asparagi bianchi** 16
e verdi 1. 8. 11. 12
Paccheri with carbonara of white and green asparagus
- Gnocchetti al pesto di basilico e noci, fiori di zucca e** 16
polvere di prosciutto crudo 1. 2. 8. 11. 12
Gnocchi with basil and walnut pesto, courgette flowers and
raw ham powder
- Risotto allo zafferano, crema di Parmigiano e tartare** 16
speziata di manzo irlandese 7. 11. 12
Saffron risotto, parmesan cheese cream and spiced Irish beef tartare

I NOSTRI SECONDI OUR MAIN COURSES



Parasangue di cavallo alla griglia con salsa alla pizzaiola e patate al forno 12 20
Grilled horse skirt steak with pizzaiola sauce and roasted potatoes

Entrecote di manzo irlandese su letto di rucola selvatica e fonduta di Parmigiano al tartufo nero 11. 12 27
Irish beef entrecote on a bed of wild rocket and truffled parmesan cheese fondue with black truffle

Maialino cotto a bassa temperatura, glassato al vino rosso con asparagi croccanti e purè di patate alla barbabietola 11. 12 18
Slow cooked pork glazed in red wine with crunchy asparagus and beetroot mashed potatoes

Ali di pollo marinate e glassate in salsa bbq e patate arrosto 3. 12 16
Chicken wings marinated and glazed in bbq sauce and roasted potatoes

I NOSTRI HAMBURGER OUR HAMBURGERS



Hamburger di manzo 180gr, bacon, cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, uovo fritto, maionese alla mostarda accompagnato da patate fritte in tripla cottura 1. 3. 4. 8. 11. 12 17
Beef burger 180gr, bacon, mature cheddar, lettuce, tomato, caramelized red onions, fried egg, home made mustard mayo with triple cooked potatoes

Hamburger di pollo fritto, maionese remoulade, lattughino e pomodoro accompagnato da patate fritte in tripla cottura 1. 3. 4. 8 15
Deep fried chicken burger, remoulade mayo, lettuce and tomatoes with triple cooked potatoes

LE NOSTRE INSALATE OUR SALADS



- Petto di pollo, lattuga, scaglie di Parmigiano, bacon, pomodorini, crostini di pane e salsa caesar** 1. 3. 8. 9. 11. 12 **14**
Chicken breast, lettuce, parmesan cheese shaves, bacon, tomatoes and caesar dressing
- Quinoa, lattuga, avocado, pomodoro secco, salmone marinato e basilico** 9. 12 **14**
Quinoa, lettuce, avocado, sun-dried tomato, smoked salmon
- Insalata di pomodori, ceci, olive riviera, cipolla rossa in agrodolce, feta, valeriana e basilico fresco** 11. 12 **13**
Tomato salad with chickpeas, riviera olives, pickled red onion, feta cheese, water cress and fresh basil

I NOSTRI CONTORNI OUR SIDE DISHES



- Purè di patate al Parmigiano** 11 **6**
Parmesan cheese mashed potatoes
- Patate al forno** **5**
Roast potatoes
- Patate fritte in tripla cottura** POTREBBE CONTENERE GLUTINE **5**
Triple cooked potatoes MAY CONTAIN GLUTEN
- Insalata mista** **6**
Mixed salad
- Insalata di pomodorini misti** **6**
Mixed tomato salad

1 Glutine. 2 Noci. 3 Mostarda. 4 Sesamo. 5 Crostacei. 6 Arachidi. 7 Sedano.
 8 Uova. 9 Pesce. 10 Molluschi. 11 Latticini. 12 Solfiti. 13 Lupini. 14 Soya

1 Gluten. 2 Nuts. 3 Mustard. 4 Sesame. 5 Crustaceans. 6 Peanuts. 7 Celery.
 8 Eggs. 9 Fish. 10 Molluscs. 11 Milk. 12 Sulphites. 13 Lupins. 14 Soy