



Lo staff del ristorante vi ringrazia per averci scelto:

Nicola
Alam
Ersilia
Giulia
Chantal
Michela
Dayana
Andrea

Coperto	4.00 a persona
Acqua	3.00

ANTIPASTI

DA CONDIVIDERE:
MIN 2 PAX

I NOSTRI SALUMI DI MANZO FATTI IN CASA

Verdure in agrodolce, frutta e verdura fermentata. (4-5-9-10-11-12-13)

26

SPIRALE DI SALSICCIA

Prodotta in casa, blend di manzo dry aged e maiale italiano in stile chorizo, focaccia in padellino, Cipolla caramellata, agrodolce di mango. (1-2-5-9-10-11-13)

24

PORK PIE

Ripiena di pancia e lardo di maiale affumicato, mele al sidro, pistacchi e albicocche, servita con mostarda di mele cotogne, gravy di maiale. (1-4-5-9-10-11-13-14)

24

AD OGNUNO IL SUO

PANCIA DI MANZO STAGIONATA E AFFUMICATA

Insalata Waldorf, (1-2-4-5-9-10-11-12-13-14)

14

BRISKET

Tortillas di patate, salsa tomatillo, cipolla di tropea fermentata al kombucha di mela (1-2-4-5-9-10-11-13)

13

TERRINA DI CODA ALLA VACCINARA

Spuma di patate al pecorino, erbe da campo alla brace. (1-2-9-10-11-13) (1-2-4-5-9-10-11-12-13-14)

14

B U R G E R & S T R E E T

CLASSICO

Burger DRY AGE selezione DECUMANA/salsa rubra ricetta piemontese/insalata riccia/fonduta di cheddar inglese ORIGINALE WYKE FARMS/cipolla stufata/bacon croccante. (1-2-4-5-9-10-11-12-13-14.)

15

Birra consigliata: Cimbra Pils

SEASON BURGER

Burger di manzo da 180 g con ingredienti di stagione e prodotti fuori carta. Chiedi al personale di sala la ricetta di oggi. (1-2-3-4-5-9-10-11-12-13-14.)

16

Birra consigliata: A richiesta

FIRE & DRY

Burger DRY AGE selezione DECUMANA/homemade pimento cheese/scaglie di cipolla croccante/marmellata di Bacon e senape/ rucola. (1-2-4-5-9-10-11-12-13-14.)

15

Birra consigliata: Villana Dumper

PULLED PORK

Spalla di maiale speziata cotta per 24 ore/affumicata e sfilacciata/mayonese alla senape dolce al miele/cappuccio viola in agrodolce/pimento cheese. (1-2-4-5-9-10-11-12-13-14.)

15

Birra consigliata: Villana Rude

D.F.C (Dai Tosi-Fried-Chicken)

Bun al latte/Bocconcini di pollo marinati nel kefi panati e fritti/salsa barbecue/cetriolini marinati/mayonese al formaggio e pepe della jamaica/valeriana.(1-2-4-5-9-10-11-12-13-14.)

15

Birra consigliata: Villana Squillo

ALLA BRACE

PICANHA

Burro café de paris, chips di topinambur. (1-2-4-9-10-11-13-14) 24

COSTINE DI MANZO

Brasate alla bourguignon, chiodini e scalogni alla brace. (1-2-4-9-10-11-12-13-14) 23

DIAFRAMMA DI MANZO

Blu gins, cappuccio grigliato vinaigrette alla senape. (2-4-9-10-11-13-14) 23

TIRA DE ANCHO

Rib eye "srotolata" servita con chimichurri (2-9-10-11-13) 25

COSTATA DI MANZO

servita tagliata. (10-11) 7.50Xhg

FIORENTINA DI MANZO

servita tagliata. (10-11) 8.50Xhg

LE ALTRE CARNI

PETTO DI ANATRA ALLA BRACE

pera nashi, salvia e zucca arrostita. (2-4-9-10-11-12-13-14) 24

CARRE' DI MAIALE ALLA BRACE

prugne, salsa al torcolato e patate dolci. (4-9-10-11-14) 23

CONTORNI

PATATA

cotta sotto la cenere e poi arrostita/ panna acida/ bottarga di pane/ cipollina/ agrumi.
(1-2-4-9-10-11-13-14)

8

QUEL CHE L'ORTO CI DA...

Un omaggio alla biodiversità stagionale, composizioni vegetali che seguono il ritmo spontaneo della natura e la disponibilità dataci dai nostri fornitori locali.
(1-2-3-4-5-9-10-11-12-13-14)

8

BROCCOLO

alla brace/ croccante di arachidi e peperoncino / crema di aglio nero e miso

7.5

(1-2-4-5-9-10-11-13)

CESAR

Rivisitazione della cesar salad. lattuga romana alla brace/ tuorlo marinato essiccato/pecorino Romano/ acciughe

(1-2-4-5-6-9-10-11-13-14)

8

Patate fritte da coltivazioni locali fatte in casa

4

Polenta Fritta di Mais Marano

4

Cipolla fritta in tempura

4

Salvia di nostra coltivazione fritta intempura (in stagione)

4

TUTTI I FRITTI (1-2-4-9-10-11)

Per eventuali allergeni rivolgersi al personale di sala- alcuni alimenti potrebbero essere trattati con tecniche di abbattimento in loco per garantirne la salubrità.

LISTA ALLERGENI RIPORTATA AL TERMINE DEL MENU

GREEN SECTION

I burger vegetali sono prodotti con componenti di origine vegetale e spezie con l'obiettivo di imitare il gusto e la consistenza della carne.

FAKE

Burger vegetale al sapore di carne, pane vegano fatto in casa, pomodorini confit con senape in agrodolce, cetriolini marinati, ketchup di funghi e valeriana - 15

(1-2-3-9-10-11-12-13-14)

Birra consigliata: Leikeim Weizen

I JUST CAN'T GET ENOUGH

Burger vegetale al sapore di carne, pane vegano fatto in casa, salsa barbecue, insalata riccia con anelli di cipolla fritti in tempura e composta di cheddar inglese - 15

(1-2-3-4-9-10-11-12-13-14)

Birra consigliata: Leikeim Steinbear

PLANTED

Straccetti vegetali al sapore di carne affumicati e speziati, formaggio cheddar, cappuccio viola in agrodolce, mayo vegana alla senape al miele. 16.5

(1-2-3-4-9-10-11-12-13-14)

Birra consigliata: Cimbra Herbst

GREEN SEASON

Burger vegetale al sapore di carne, pane vegano fatto in casa, con ingredienti di stagione e prodotti fuori carta. Chiedi al personale di sala la ricetta di oggi.

16.5

(1-2-3-4-5-9-10-11-12-13-14.)

Birra consigliata: a richiesta

ALLERGENI: 1- frutta a guscio 2- arachidi 3- lupino 4- latte 5- uova 6- pesce 7- molluschi 8- crostacei 9- soia 10- glutine 11- sesamo 12- sedano 13- senape 14- anidride solforosa.

Per eventuali allergeni rivolgersi al personale di sala- alcuni alimenti potrebbero essere trattati con tecniche di abbattimento in loco per garantirne la salubrità.