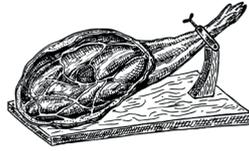


BLOODY MARY

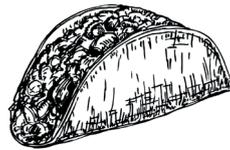
tapas bar and restaurant

FOOD



STREET FOOD

CROCCHETTE DI SERRANO	6€
POLPETTE DI PANE	5€
CORN RIBS con paprika affumicata e lime	5€
ALICI DEL CANTABRICO con burro salato e crostini di pane	15€
TAGLIERE DI JAMON SERRANO	12€
TAGLIERE DI PALETA DI IBERICO fingers di Pan con tomate	20€
TRIS DI INTINGOLI Tapenade di Olive Kalamata con pomodoro secco, hummus di ceci e paprika e Baba Ganoush con crudità di stagione e pane croccante	8€
BLOODY BACON BURGER	11€



TO SHARE OR NOT

CORN TACOS straccietti di Angus, guacamole, filangé di radicchio e cipolla crispy	8€
BLOODY MINI BURGER panbrioche al latte, lattuga romana, mayo	15€
CAMEMBERT FONDENTE crostini ai mirtilli, confettura di stagione	13€
POLPETTE DI MANZO cuore cremoso al Grana Padano, salsa di pomodoro	11€
BATTUTO DI MANZO LIMOUSINE crispy rice, dressing al tartufo	14€
BAO ALLA PLANCHA capocollo BBQ Char Siu, pickles di cetriolo, sesamo	14€
KATSU SANDO DI VITELLO con mayo alla mostarda	15€
YAKITORI DI POLLO e cardoncelli in salsa Teriyaki	14€
STEAK FRITES tagliata di Aberdeen Angus, french fries, bloody wine sauce	15€
CHICKEN CEASAR SALAD Grana Padano, croutons di pane, salsa Ceasar	12€
MAC 'N' CHEESE, rigatoni, salsa Mornay, tartufo nero	15€



ON FIRE

FILETTO DI MANZO ARGENTINA	200g	26€
RIB EYE DI MANZO DANISH KROWN	250g	24€
T- BONE DI SCOTTONA MAZOY	al kg	50€
T-BONE DI PEZZATA ROSSA	al kg	65€
TOMAHAWK DI MANZO IRLANDESE	al kg	65€
COSTATA DI TORELLO POZNAN	al kg	45€



SIDES

FRENCH FRIES	6€
PATATE AL FORNO sale Maldon e rosmarino	6€
PATATINE IN TRIPLA COTTURA	8€
PURÈ DI PATATE	6€
PATATE ALLA PLANCHA e chimichurri	6€
SPINACI AL BURRO	6€
INSALATA DI STAGIONE	5€



SAUCES

BLOODY WINE SAUCE	7€
CHIMICHURRI	4€
GUACAMOLE	5€
MAYO SIRACHA E SESAMO	4€



DESSERT

BELGIAN WAFFLE con gelato alla vaniglia, crema al pistacchio o Nutella	7€
TIRAMISÙ savoardi al caffè, crema al mascarpone e cacao amaro	7€
BABÀ NAPOLETANO con panna montata e amarene Fabbri	7€
BROWNIE AL CIOCCOLATO con gelato alla vaniglia e caramello salato	7€
GELATO ALLA VANIGLIA con salsa calda al cioccolato, o composta di frutti di bosco	7€



BEVERAGE

ACQUA PANNA - S.PELLEGRINO	3€
NASTRO AZZURRO 50 CL - PREMIUM LAGER 5.1%	5€
PERONI CRUDA 33 CL - LAGER NON PASTORIZZATA 4.7%	3€
PERONI DOPPIO MALTO 50 CL - BOCK 6,6%	6€
PERONI ROSSA 50 CL - VIENNA STYLE 5.2%	6€
RAFFO GREZZA 33 CL - LAGER NON FILTRATA 4.8%	4€
ASAHI 33 CL - PREMIUM DRY LAGER 5.2%	4€
NASTRO AZZURRO 0.0% 33 CL - NO ALC.	4€
BLOODY ALE 33 CL - CONTINENTAL GOLDEN ALE 5.3%	6€
COPERTO	3€

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati. Si prega di comunicare intolleranze e/o allergie al personale di sala.

*In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento 853/04.

