

## VINTAGE' SIGNATURE

**JANICE GRIFFITH** 10€

Jhonnie Walker Red Label, Chartreuse, sciroppo al miele e zenzero, succo di limone  
Jhonnie Walker Red Label, Chartreuse, honey and ginger syrup, lemon juice

**ANTICO BONITO** 11€

Tequila reposado Espolon, Mezcal N. Soledad, sciroppo d' agave, Peychaud's bitter  
Tequila reposado Espolon, Mezcal N. Soledad, agave syrup, Peychaud's bitter

**STALLONE** 10€

Campari, liquore al chinotto Quaglia, soda al pompelmo Thomas Henry  
Campari, Quaglia Chinotto liqueur, pink grapefruit soda Thomas Henry

**BEE-VIAMO** 10€

Tanqueray 10 infuso alla camomilla, Tio Pepe Fino Sherry, sciroppo al miele e zenzero,  
Lurisia tonica al vermouth  
Tanqueray 10 infused with chamomile, Tio Pepe Fino Sherry, honey and ginger syrup,  
Lurisia vermouth tonic

**PEACEFUL BLEND** 10€

Gin infuso alle spezie, sciroppo al the verde, St. Germain, zenzero fresco e  
carbone vegetale.  
Spiced gin, green tea syrup, St. Germain, fresh ginger and charcoal.

**BRANDA** 10€

Grappa bianca, cetriolo fresco, succo di limone, zucchero.  
White grappa, fresh cucumber, lime juice, sugar.

## CLASSICI & Co..

**SPRITZ** 8€

**SPRITZ HUGO** 10€

**NEGRONI** 8€

**MOJITO** 9€

**MOSKOW MULE** 9€

E altro ancora....

## BIRRE ALLA SPINA

IPA BROOKLYN	da 7€
LAGER 4 LUPPOLI PORETTI	da 4€
ROSSA GRIMBERGEN	da 7€

## MOCKTAIL - analcolici

APPLE JACK	9€
------------	----

Purea di pesca, succo di limone e succo di mela.  
Peach puree, lemon juice, apple juice.

CRAZY TIME	9€
------------	----

Seedlip Spiced, sciroppo d' agave, succo di limone, soda al pompelmo rosa.  
Seedlip Spiced, agave syrup, lime juice, pink grapefruit soda.

VIRGIN MOJITO	9€
---------------	----

Sprite, menta fresca, succo di lime, zucchero di canna bianco, soda.

VIRGIN MULE	9€
-------------	----

Ginger beer Thomas Henry, menta fresca, zenzero fresco, succo di lime, zucchero.

VIRGIN COLADA	9€
---------------	----

Ananas fresco, succo di lime, crema di cocco Coco Lopez.

ITALIAN NO ALCOL	6€
------------------	----

Crodino / San bitter

## FACENDO DUE CHIACCHIERE

<b>IL ROOL DI VERDURE</b> 2pz	4,50
(3,4,5,7,9)	
Involtino di pasta di Riso* con verdure miste saltate servito con maionese Ponzu	
<b>ALETTE DI POLLO</b> 5pz	8,50
(3,4,9,12,14)	
Ali di pollo speziate e fritte servite con salsa bbq	
<b>AIOLÍ</b>	6,00
(3,4,5,8)	
Dalle spiagge della Spagna, la tipica salsa all'aglio che ci riporta all'estate.. accompagnata da crostini di pane e olive verdi.	
<b>LOLLIPORK</b>	8,00
(1,3,4,5,9,12,13,14)	
Polpette di Pulled Pork* con panatura al panko Glassate con salsa cheddar e bbq	

## LE BRUSCHETTE

<b>LA NOSTRA BRUSCHETTA</b>	10,00
(4)	
Pane rustico di grano duro abbrustolito "Panificio Maffia", trito di pomodoro fresco, basilico fresco, sale e pepe macinato. Tranquilli l'aglio non lo mettiamo!	
<b>BRUSCHETTA PUGLIESE</b>	11,00
(3,4)	
Pane rustico abbrustolito trito di pomodoro fresco, basilico fresco, sale e pepe macinato e burrata fresca.	
<b>BRUSCHETTA TARTUFO E LARDO</b>	13,00
(3,4)	
Pane rustico abbrustolito con lardo, scaglie di pecorino e grattugiata di tartufo fresco	
<b>BRUSCHETTA SALMONE E BARBABIETOLA</b>	12,00
(1,3,4)	
Pane rustico abbrustolito con carpaccio di salmone marinato la barbabietola, formaggio fresco, crema di avocado e pepe	

## ANTIPASTI

<b>LO CHEF HA FATTO L'UOVO</b> (3,9) Letto di funghi misti trifolati, crema di parmigiano, polvere di liquirizia e uovo Poché	12,00
<b>TACOS DI POLLO</b> (1,3,4,12,14) Tortilla di mais, con pollo al tequila blanco, insalata iceberg, panna acida e pico de gallo	14,00
<b>TACOS DI GAMBERI</b> (1,3,4,6,9,12) Tortilla di mais con gamberi* panati al cocco, insalata iceberg, crema di avocado e pico de Gallo	16,00
<b>LA PIETRA DEI SAPORI</b> (3,4) Mortadella al tartufo "Villani", prosciutto crudo "San Francesco", speck al Barolo di "Norcia", Sbirro, zola, Salva Cremasco.	17,00
<b>LA SALUTE IN UN PIATTO</b> (3,4) Letto soffice di Prosciutto crudo "San Francesco", burrata pugliese fresca dell'azienda "Deliziosa" e gnocco fritto fatto in casa.	17,00
<b>OSTRICHE DEL MEDITERRANEO N°3 (min 2 pz)</b> Direttamente dai mari del Mediterraneo, ostriche n°3, minimo due pezzi a persona	4,00

## PRIMI PIATTI

<b>RISOTTO TONIC</b> (1,3,6,14)	22,00
Risotto con scampi freschi*, piccole sfere di gin "Malfi Rosa" & tonic e zest di limone	
<b>PAPPARDELLE AL CINGHIALE GOLOSO</b> (4,9,14)	18,00
Pappardelle fatte in casa al cacao, con ragù di cinghiale* a lenta cottura e vino rosso	
<b>UN ASSAGGIO DE ROMA</b> (3,4,9)	20,00
Raviolo di pasta fresca fatta in casa con ripieno di carbonara e grattugiata di guanciaie e pecorino romano	
<b>GNOCCO VIOLA</b> (2,4,9)	18,00
Gnocchi di patate viola fatti in casa, salmone e zenzero	
<b>IL NOSTRO TAGLIOLINO</b> (3,4,9)	27,00
Tagliolino di pasta fresca fatta in casa con funghi porcini* trifolati, tartufo fresco e burro	
<b>SPAGHETTOMISÙ</b> (4,5)	17,00
Spaghetti con zucca, nocciole e polvere di caffè 100% arabica	

## TARTARE

TARTARE VINTAGE 24,00  
(1,3,4,9,11)

Il nostro piatto che ci segue fin dal primo giorno di apertura, ora è venuto il momento di dargli un nuovo look...  
Tartare di manzo Australiano 180 g, Senape, Worcestershire sauce, capperi tritati, miele, salsa di soia, tequila blanco e tuorlo panato

TARTARE AL TARTUFO 28,00  
(3,14)

Taglio pregiatissimo di filetto Argentino, olio, sale e pepe, con salsa di caprino, gel di sedano e tartufo fresco

TARTARE DI VERDURE 18,00  
(3)

Brunoise di Pomodorini rossi, pomodorini gialli, pomodorini verdi Camone con burrata fresca

TARTARE DI GAMBERI 24,00  
(1,6)

Battuta di gambero fresco\* e gel al Passionfruit

## SECONDI PIATTI

LA PANCIA 18,00  
(1,3,4,5,9,11,12)

Pancia di maiale a lenta cottura glassata con salsa Teriaky, coleslaw su crema di cavolo viola e germogli di soia

IL GALLETTO 18,00  
(4,13)

Galletto\* a lenta cultura laccato con mostarda al miele, accompagnato da pannocchia di mais e verdure saltate

**SEMPRE LUI** 34,00  
(1,5)

Filetto di black Angus Argentino prima scelta accompagnato da funghi porcini trifolati

**L'OMBRINA PACATA** 18,00  
(1,5)

Ombrina alla camomilla con crema di patate al lemon Grass e gel di Negroni

**IL POLPO** 22,00  
(1,3,4)

Polpo fresco\* con Babaganoush e piccole pite di Naan

## GRILL

**LA TAGLIATA** 21,00  
(3,4,12,14)

Tagliata di black Angus americano con patate al forno

**T-BONE** da 8,00 all' hg  
(3)

"Sotto 4 dita è carpaccio"

Filetto, controfiletto, osso a "T" e godimento.

Per peso e provenienza chiedere allo staff.

Accompagnata patate al forno e verdure grill.

**COSTATA** da 6,50 all' hg  
(3,4)

"La regina di tutte le bistecche"

Accompagnata da patate al forno.

**NY STEAK** 30,00  
(3,4)

250 gr di contro filetto di manzo

servita con patate al cartoccio e gorgonzola

<b>HANGER STEAK</b> (3,4)	30,00
250 gr di diaframma di manzo americano speziato, con patate al forno	

## CONTORNI

<b>FAGIOLI IN UMIDO</b>	6,00
<b>INSALATA VERDE</b>	4,00
<b>INSALATA MISTA</b>	6,00
<b>PATATE AL FORNO</b>	6,00
<b>PATATINE FRITTE</b>	6,00

## BURGER

<b>ORIGINAL VINTAGE BURGER</b> (3,4,5,9,12,14)	15,50
Manzo di Black Angus texano scelto e lavorato dai nostri ragazzi in cucina, pan Bretzel, pomodoro a fette, insalata gentile; accompagnato da French* fries.	
<b>CHEESE BURGER</b> (3,4,5,7,9,13,14)	16,50
Come l'original qui sopra, ma con aggiunta di formaggio originale "Cheddar" caldo e filante; accompagnato da French* fries.	
<b>O.B.C. BURGER</b> (3,4,5,7,9,13,14)	18,00
Manzo scelto di Black Angus texano, pan Bretzel, pomodoro a fette, insalata gentile, formaggio "Cheddar", bacon affettato e croccante; accompagnato da French fries	
<b>FISH BURGER</b> (3,4,5,7,9)	18,00
Salmone cotto a bassa temperatura, pan Bretzel, salsa teriaky, germogli di soia; servito con french fries	



**PULLED PORK BURGER** 16,50  
(1,3,4,5,9,12,13,14)

Pulled pork\*, insalata coleslow, pan Bretzel, salsa bbq;  
servito con french fries

## MENU' BABY

**PASTA POMODORO** 9,00  
(3,4,5)

**PASTA PESTO** 9,00  
(3,4,5,12,14)

**WÜRSTEL E PATATINE** 11,00  
(3,4,5,12,13,14)

**BABY BURGER CON PATATINE** 12,00  
(3,4,5,12,13,14)

## DOLCI

**TIRAMISÙ** 9,00  
(3,4,5,7,9)

Tiramisù fatto in casa

**SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO** 12,00  
(3,4,5,7,9)

Soufflé al cioccolato fondente con cuore caldo al cioccolato bianco

**APPLE PIE CON GELATO ALLA VANIGLIA** 12,00  
(3,4,9)

Tortino caldo di mele con gelato alla vaniglia

**AFFOGATO AL CAFFÈ E MERINGHE** 8,50  
(3,4,5,9)

Espresso, gelato alla vaniglia, polvere di cacao e panna montata.

<b>CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO</b> (3,4,5,9)	12,00
Tortino semifreddo con menta, crema di formaggio fresco e frutti di bosco	
<b>CREMINO VINTAGE</b> (3,4,5,7,9)	12,00
Semifreddi al pistacchio glassati con cioccolato fondente e bianco	
<b>FRAGOLE CON GELATO</b> (3,4,5)	10,00
Fragole fresche con gelato alla vaniglia o al limone	
<b>SORBETTO AL LIMONE</b> (3,4,5)	7,00
<b>SORBETTO AL BRAULIO</b> (3,4,5)	7,00