

FACENDO DUE CHIACCHIERE

IL ROOL DI VERDURE 2pz (3,4,5,7,9) Involtino di pasta di Riso* con verdure miste saltate servito con maionese Ponzu	5
ALETTE DI POLLO 5pz (3,4,9,12,14) Ali di pollo* speziate e fritte servite con salsa bbq	8,5
AIOLÍ (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.	6,5
LOLLIPORK (1,3,4,5,9,12,13,14) Polpette di Pulled Pork* con panatura al panko Glassate con salsa cheddar e bbq	8
LA SALUTE IN UN PIATTO (3,4) Letto soffice di Prosciutto crudo "Parma 18 mesi", burrata pugliese fresca dell'azienda "Deliziosa" e gnocco fritto fatto in casa.	20
TAGLIERE MISTO (3,4) Mortadella al tartufo "Villani", prosciutto crudo "Parma 24 mesi", speck al mirtillo, Sbirro, Zola, Salva Cremasco.	22

LE BRUSCHETTE

LA NOSTRA BRUSCHETTA 10

(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!

BRUSCHETTA PUGLIESE 12

(3,4)

Pane rustico abbrustolito trito di pomodoro fresco, basilico fresco, sale e pepe macinato e burrata fresca.

BRUSCHETTA CARCIOFI E CRUDO 13

(3,4,5,7,10)

Pane rustico abbrustolito con crema di carciofi e prosciutto di Parma 24 mesi

BRUSCHETTA BRESAOLA DI TONNO E PISTACCHIO 12

(1,3,4,5)

Pane rustico abbrustolito con bresaola di tonno e pistacchio

ANTIPASTI

OSTRICHE N°3 (min 2 pz)	4
(2) Ostriche n°3, minimo due pezzi a persona	
CARCIOFO ALLA GIUDIA CON CREMA CACIO E PEPE	12
(3,4,5,7) Carciofo fritto, sul letto di crema di cacio & pepe	
TORTINO	16
(1,4) Tortino di pasta pane ripieno di polpo, olive, pomodorini e zucchine alla Scapece	
IL FAGOTTINO	14
(3,4,5,7) Fagotto di pasta di riso, ripieno di parmigiana di melanzane su crema di burrata	
OVETTO	16
(1,4,9,10,11,13,14) Asparagi, uovo pochè, bacon e salsa Bernese	

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINO CACIO E PEPE 18

(3,4)

pasta fresca fatta in casa con fonduta di pecorino romano e pepe nero frantumato

TORTELLI BURRATA, GAMBERI E PISTACCHIO 24

(1,3,4,6,9,14)

Tortelli di pasta fresca fatta in casa pieno di burrata fresca, gamberi, trito di pistacchi e Bisque di gamberi

RISOTTO CARCIOFI E TALEGGIO 20

(3,4,5,7)

Riso 24 mesi, crema di carciofi freschi, pizzico di menta e fonduta di taleggio

SPAGHETTO ALLE VONGOLE 24

(1,2,4)

Spaghetti, vongole veraci, prezzemolo

TAGLIATELLA AL RAGU' 19

(3,4,7,9,14)

Pasta fresca di spinaci con ragù di manzo e crema di parmigiano

TARTARE

TARTARE VINTAGE	24
(1,3,4,9,11)	
Tartare di manzo Australiano 150 g, Senape, Worcestershire sauce, capperi tritati, miele, salsa di soia, tequila blanco e tuorlo	
VEGETARIANA	17
(3,4,5)	
Ratatouille di verdure miste sul letto di burrata, basilico fresco e i pinoli	
CEVICHE	26
(1,2,14)	
Tartare di branzino, cipolla di Tropea fresca, pomodoro, sedano e succo di lime	

SECONDI PIATTI

FILETTO ALLA GRIGLIA	33
(3,4)	
Filetto di black Angus argentino con speck ai mirtilli, bouquet di asparagi e pancetta	
BRANZINO AL LEMONGRASS	23
(4,14)	
Filetto di branzino*, Lemon Grass, accompagnata da ratatouille di frutta tropicale	
PLUMA IBERICA	30
(4,5,10)	
Pluma iberica ai ferri, gel di the verde e biscotto alla nocciola	
CALAMARO	25
(2,3,4,11,14)	
Calamaro * alla griglia con topinambur e riduzione di Margarita al limone	

GRILL

LA TAGLIATA

25

(4,12,14)

Tagliata di black Angus americano con patate al forno

T-BONE

da 8,00 all' hg

(4)

"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

(4)

"La regina di tutte le bistecche"

Accompagnata da patate al forno.

HANGER STEAK

30

(4)

250 gr di diaframma di manzo americano con patate al forno

BURGER

ORIGINAL VINTAGE BURGER 15,5

(3,4,5,9,12,14)

Manzo di Black Angus texano scelto e lavorato dai nostri ragazzi in cucina, pane artigianale, pomodoro a fette, insalata iceberg; accompagnato da French* fries.

CHEESE BURGER 16,5

(3,4,5,7,9,13,14)

Come l'original qui sopra, ma con aggiunta di formaggio originale "Cheddar" caldo e filante; accompagnato da French* fries.

O.B.C. BURGER 18

(3,4,5,7,9,13,14)

Manzo scelto di Black Angus texano, pane artigianale, pomodoro a fette, insalata iceberg, formaggio "Cheddar", bacon affettato e croccante; accompagnato da French fries

MENU' BABY

PASTA POMODORO 10

(3,4,5)

PASTA PESTO 10

(3,4,5,12,14)

WÜRSTEL E PATATINE 12

(3,4,5,12,13,14)

CORDONBLEAU CON PATATINE 13

(3,4,5,7,10)

DOLCI

TIRAMISÙ	9,00
(3,4,5,7,9)	
Tiramisù fatto in casa	
AFFOGATO AL CAFFÈ E MERINGHE	8,50
(3,4,5,9)	
Espresso, gelato alla vaniglia, polvere di cacao e panna montata.	
CHEESE CAKE AL CARMELLO SALATO	12,00
(3,4,5,9,11,12)	
Cheese cake con ricotta e caramello salato	
PANNA COTTA AL PASSION FRUIT	12,00
(3,4,5,7)	
Ciambellina di panna cotta, con salsa al Passionfruit e granella di nocciola	
CREMINO VINTAGE	12,00
(3,4,5)	
Semifreddi alla fragola glassati con cioccolato bianco	
FRAGOLE CON GELATO	10,00
(3,4,5)	
Fragole fresche con gelato alla vaniglia o al limone	
SORBETTO AL LIMONE o AL BRAULIO	7,00
(3,4,5)	

Coperto 3,50 euro

NON SI FANNO CONTI SEPARATI

*Piatti che potrebbero essere congelati, abbattuti per esigenze lavorative o per norma HCCP
Ai sensi del Reg.1169/2011, informiamo la gentile clientela che nei piatti proposti a menù
possono essere presenti i seguenti allergeni

Allergeni

1. Pesce
2. Molluschi
3. Latticini
4. Glutine
5. Frutta a guscio
6. Crostacei
7. Arachidi
8. Lupini
9. Uova
10. Anidride solforosa e solfiti
11. Soia,
12. Sesamo
13. Senape,
14. Sedano

N.b:

Visionare SEMPRE IL PRE-CONTO che i camerieri portano al tavolo.

Non verranno accettati reclami una volta emesso lo scontrino fiscale.