



HAMBURGER

HAMBURGER CLASSICO

250g di manzo irlandese, pane artigianale, insalatina misticanza, pomodoro a fette, patate rustiche e salsa BBQ fatta da noi ●● 13.50

HAMBURGER SPECIAL

250g di manzo irlandese, pane artigianale, insalatina misticanza, cipolla stufata, cetriolini sott'aceto, salamino piccante, stracciatella di burrata pugliese, patate rustiche e salsa BBQ fatta da noi ●● 17.00

HAMBURGER MEDITERRANEO

250g di manzo irlandese, pane artigianale, insalatina misticanza, pesto di pomodori secchi, cipolla stufata, stracciatella di burrata pugliese, patate rustiche e salsa BBQ fatta da noi ●● 16.00

HAMBURGER ONTO

250g di manzo irlandese, pane artigianale, rucola, peperoni al forno, cipolla stufata, senape all'aceto balsamico, scamorza affumicata, patate rustiche e salsa BBQ fatta da noi ●● 15.00

HAMBURGER PICCANTE

250g di manzo irlandese, pane artigianale, spinaci freschi, salamino piccante, cipolla stufata, pecorino sardo, tabasco, patate rustiche e salsa BBQ fatta da noi ●● 15.50

HAMBURGER ULTIMO

250g di manzo irlandese, pane artigianale, spinaci freschi, melanzane al forno, acciughe del mar Cantabrico, scamorza affumicata, pancetta affumicata, patate rustiche e salsa BBQ fatta da noi ●● 16.70

INSALATONE

INSALATA DI POLLO

Insalatina misticanza, pomodorini, carote, scaglie di grana, crostini di pane aromatizzato alle erbe, petto di pollo, senape all'aceto balsamico● 13.50

AMELIE

Insalatina misticanza, pomodorini, stracciatella di burrata pugliese, gamberi, crostini di pane aromatizzato alle erbe, prosciutto crudo di Parma 18 mesi●● 15.00

LILIUM

Insalatina misticanza, pomodorini, carote, stracciatella di burrata pugliese, gamberi, uovo sodo, mais●● 13.00

IRIS

Rucola, pomodorini, stracciatella di burrata pugliese, bresaola di manzo della Valtellina, grana a scaglie, mais● 13.00

NORDICA

Insalatina misticanza, salmone affumicato da noi, fagiolini bolliti, uovo sodo, pesto genovese● 14.50

GRECA

Rucola, cipolla stufata, pomodorini, feta greca, cetriolo, olive taggiasche● 14.00

IDA

spinaci freschi, uovo sodo, tonno, pesto di pomodori secchi, fagiolini al vapore, patate bollite, mais● 14.00

NILDE

spinaci freschi, mais, feta greca, tonno, pomodorini, pesto di pomodori secchi, olive taggiasche, cipolla stufata● 14.50



ANTIPASTI

CULACCIA DI PARMA

Con burrata pugliese
e caponata agrodolce di verdure● 14.00

PROSCIUTTO E MELONE 12.00

CARPACCIO DI SALMONE

Affumicato da noi con spinaci freschi
Pomodori secchi e zucchine alla menta● 14.00

CAPELANTE

Gratinate al forno in panure di basilico●● 12.00

TRAMEZZINO

Con guacamole di avocado, burrata pugliese,
accughe del Mar Cantabrico
e pomodoro semi dry●● 12.00

PRIMI

RIGATONI ALLA CARBONARA

Pasta di grano duro con tuorlo d'uovo montato
pecorino romano e guanciale al pepe dei dogi
NO! Non c'è panna! Quindi non chiedermelo.● 13.00

LINGUINE AL GRANCHIO BLU

Pasta di grano duro
con salsa di pomodoro S. Marzano
leggermente piccante● 16.00

FUSILLONI

Con pomodorini, pesto di basilico,
burrata pugliese e gamberi●● 15.00

RISO NERO

Cotto al vapore con pesce spada,
guacamole di avocado,
pomodorini e zucchine●● 12.00

PARMIGIANA DI MELANZANE

in cestino croccante di parmigiano● 12.00

SECONDI

ROAST BEEF ALL'INGLESE

Irlanda, patate e fagiolini al vapore
con la nostra salsa di noci al brandy● 16.00

VITELLO TONNATO

Con capperi e la nostra salsa tonnata● 15.00

TAGLIATA DI MANZO IRLANDA

Con patate al rosmarino
e fiocchi di sale Maldon●● 22.00

CODA DI ROSPO

al forno con patate, pomodorini, capperi
olive taggiasche e cipolla rossa stufata●● 16.00

TRANCIO DI SPADA

Alla griglia con piselli in baccello,
pomodorini e cipolla stufata●● 16.00

PIATTO DEL GIORNO

Il piatto del giorno
con gli ingredienti selezionati dallo chef.
Chiedi al personale!

CONTORNI 5.50

INSALATA MISTA
PATATE AL FORNO●
FAGIOLINI AL VAPORE
PATATE BOLLITE
CAPONATA AGRODOLCE DI VERDURE
PISELLI IN BACCELLO
con pomodorini e cipolla stufata