

MENU

TAGLIATI A MANO

Tributo Don Alfonso, Riserva 2018, Salamanca 50g ⁽⁷⁾	18
Tributo Don Alfonso, Riserva 2018, Salamanca 100g ⁽⁷⁾	36
Pata Negra Etichetta Nera 100% Puro Bellota, 50g ⁽⁷⁾	16
Pata Negra Etichetta Nera 100% Puro Bellota, 50g ⁽⁷⁾	32
Pata Negra 100% Puro Bellota, Carrasco 50g ⁽⁷⁾	18
Pata Negra 100% Puro Bellota, Carrasco 100g ⁽⁷⁾	36
Pata Negra 100% Puro Bellota, Beher 50g ⁽⁷⁾	18
Pata Negra 100% Puro Bellota, Beher 100g ⁽⁷⁾	36
Jamon Serrano Riserva, Aljomar (Salamanca) ⁽⁷⁾	12

EMBUTIDOS E TAGLIATI A MACCHINA

Paleta Iberica, Etichetta Nera, 100% Puro Bellota ⁽⁷⁾	14
Lomo di Maialino Iberico, 100% Puro Bellota ⁽⁷⁾	13
Coppa Iberica di "Joselito" ⁽⁷⁾	18
Bresaola di Wagyu 50g ⁽⁷⁾	26

LE NOSTRE SELEZIONI

Degustazione di Suino Nero Ibèrico ⁽⁷⁾	25
<i>Pata Negra, Paleta e Lomo Ibèrico 100% Razza Ibèrica</i>	
Degustazione di Suino Cebo de Campo ⁽⁷⁾	16
<i>Jamon Serrano, Chorizo e Morcon</i>	
Degustazione di formaggi italiani del nostro gastronomico ^(1,7,11)	12
<i>Chiedere per disponibilità dei nostri produttori, lavosh e composte fatte in casa</i>	
Degustazione di formaggi francesi del nostro gastronomico ^(1,7,11)	14
<i>Chiedere per disponibilità dei nostri produttori, lavosh e composte fatte in casa</i>	

DAL NOSTRO FORNO

La nostra baguette al lievito naturale ^(1,6,11)	3
Ciriola ai semi ^(1,6,11)	4
Lingua di pizza bianca croccante ^(1,6,11)	3
Parker Roll al Pata Negra ^(1,3,7)	5
Focaccia con pomodorino ciliegino e oliva taggiasca ^(1,6,11)	4

LA NOSTRA PROPOSTA

Pan y Tomate ^(1,6,11)	4
<i>Crostino di pane e pomodori del nostro orto grattati</i>	
Burrata di Andria ^(7,8,9)	10
<i>Pomodori confit, pesto di mandorle e olio Evo "Cascina Bruno"</i>	
Pesce spada Siciliano ^(4,9,12)	12
<i>Fumè, frutti rossi e dressing al lampone</i>	
Foie Gras ^(1,3,7,8,10)	18
<i>Foie Gras al Torchon, composta di pere e zafferano iraniano, brioche alle nocciole e uvetta</i>	
"Chorizo" di polpo fatto in casa ^(1,2,10,12)	13
<i>Relish di friggirelli</i>	
Salmone Superior Scozzese ^(4,5,12)	12
<i>Affumicato in casa pompelmo e pepe rosa</i>	
Cecina de Leon ⁽⁷⁾	16
<i>Melanzana grigliata, mostarda, stracciatella di bufala</i>	

TAPAS

Battuta di fassona ^(3,5,10,3)	16
<i>Battuta di manzo, condimento alla francese, tuorlo cbt e tartufo estivo</i>	
Tuetano ⁽¹⁰⁾	14
<i>Ossobuco alla brace, tartare di fassona piemontese e mostarda in grani</i>	
Crostino di brioche ^(1,3,4,5,7,12)	10
<i>Ossobuco alla brace, tartare di fassona piemontese e mostarda in grani</i>	
Croquetas di Pata Negra ^(1,3,5,6,7,8,10,12)	12
<i>Salsa Pepperade</i>	
Tomato Salad ^(7,9,12)	10
<i>Selezione di pomodori, cremoso di burrata e sedano croccante</i>	
Moscardini Siciliani alla "Gallega" ^(2,5)	12
<i>Finiti su brace, salsa verde alle erbe</i>	
Carpaccio di orata ^(4,9,14)	13
<i>Salsa al maracuja, ricci di mare e cetriolo croccante</i>	
Spigola in "panzanella" ^(1,4,5,9,12)	14
<i>Pomodorini marinati, cipolla in carpione e crostini di pane</i>	
Melanzana appesa ^(4,9,12)	9
<i>Tartare di melanzana alla brace</i>	
"Sautè" Ibèrico ^(4,14)	10
<i>Cozze sarde in cocotte, salsa mojo</i>	
Gambero rosso ^(2,4,8,9,12)	16
<i>Gambero siciliano crudo, "Gazpacho" di gambero, mignonette e olio al basilico</i>	

PAELLA

Mare ^(2,4,9,14)	32
<i>Soccarat paella fina, cozze sarde, vongole veraci, polpo e calamari</i>	
Gambero rosso ^(2,3,4,5,8,9,12,14)	44
<i>Soccarat paella fina, mazzancolle, gambero rosso marinato al lime, aioli ai crostacei e crema di prezzemolo</i>	
Astice ^(2,4,9,14)	56
<i>Soccarat paella fina, astice cotto su brace in varie consistenze e salsa americane</i>	
Pollo ⁽⁹⁾	30
<i>Soccarat paella fina, pollo alla brace, funghi di stagione, piquillos marinati</i>	
Orto ⁽⁹⁾	24
<i>Soccarat paella fina, verdure di stagione</i>	

BRASSERIE*

Tutti i nostri tagli sono accompagnati da Olandese al Tartufo e salsa Bordelaise

Manzetta Danese	
<i>T - Bone</i>	8/ l'etto
<i>Porterhouse</i>	9/ l'etto
<i>Central Rib</i>	9/ l'etto
<i>Costata</i>	8/ l'etto
<i>Fillet Cap</i>	12/ l'etto
Controfiletto di black angus	35
Chateaubriand di filetto ^(7,9)	28
<i>Cardoncelli alla brace, fonduta di funghi di bosco</i>	
Tagliata di filetto ^(9,12)	12/ l'etto
<i>Salsa al porto</i>	

MAIN COURSES

Galletto della Valtellina ^(6,12) <i>Cotto in ghisa, rub ai pepi</i>	24
Polpo rosticcato ^(3,6,9,10,12,15) <i>Polpo croccante, spuma di patate e porri e bbq di polpo</i>	24
Spigola di Gaeta ^(4,7) <i>Cotta su brace, limone arrosto e salmoriglio al cilantro</i>	22
Cuore di merluzzo nero ^(4,7,10,12) <i>Fonduta allo champagne, crema di piselli</i>	24

SIDES

Misticanza selvatica di stagione ^(5,8)	5
Purè di patate classico/ al tartufo nero pregiato ⁽⁷⁾	5/8
Patatine novelle al burro ⁽⁷⁾	6
Lattughino fondente condito alla mediterranea ^(4,12)	6

DESSERTS

Crema Catalana alla vaniglia di Tahiti ^(1,3,7)	8
<i>Accompagnata da cialdine al burro</i>	
Choux Pinacolada ^(1,3,7)	8
<i>Mousse al cocco, cremoso alla pinacolada e ananas fresco</i>	
Jerò Icecream ^(1,7,8)	8
<i>Bavarese al pistacchio, mousse alla vaniglia, gel ai frutti rossi e cioccolato ruby</i>	
Crostata di frutta ^(1,3,7)	8
<i>Frolla croccante, chantilly al limone, frutta fresca di stagione</i>	
Bon Bons ^(1,3,7)	8
<i>Mini selezione di bon bon da condividere</i>	
Millefoglie Gaufrette ^(1,3,7)	8
<i>Sottili sfoglie di cialda, mousseline al limone e frutti di boschi freschi</i>	
Fruit Plateau ^(1,3,7)	8
<i>Plateau di frutta di stagione e sorbetto fatto in casa</i>	

BEVANDE

Acqua 1lt (microfiltrata)	2
Calice di vino bianco**	
Calice di vino rosso**	
Sangria rossa	25
Sangria bianca	25
Birra Estrella Galicia	6
Coca-Cola in bottiglia 33cl	4
Coca-Cola Zero in bottiglia 33cl	4
Fanta in bottiglia 33cl	4
Sprite in bottiglia 33cl	4