



“FRIDAY IS GRILL DAY”



INIZIO

- Tre Mini burgher: Pulled Pork - Manzo, salsa verde, ramato e Asiago DOP - Pasta di salame, mayo alla senape e cipolla caramellata. €18,00
- Selezione di salumi: Culatta DOP, Coppa di Parma IGP, Pancetta, Salame nostrano e Angus affumicato. €18,00
- La nostra carne salada con polvere di liquirizia e olio mattinatese. €17,00
- Pan d'orà miele e lardo di colonnata. (tradizione) €17,00
- Le nostre bruschette: Pomodoro e basilico - Crema di lardo - I fegatini. €17,00

PROSEGUIMENTO

- I maccheroncini di nostra produzione al cartoccio: Ragù di cinghiale - Pomodorini arrostiti e crema di Granone PAT - Ragù di nocciole - Ragù dell'Anita grigliato. (tradizione) €19,00

SCELTA

- Diaframma alla veneta e cipolla di Breme al miele di castagno. €26,00
- Quaglie laccate con peperone bruciato. (tradizione) €20,00
- Tagliata di Bisonte delle foreste con patata asada. €22,00
- Lo spiedo di verdure (stagionali) con babaganoush su crostone di pane €19,00
- Costata di Black Angus “selezione ST.PATRIK” con patate arrosto. €4,50/hg
- Fiorentina di Black Angus “selezione ST.PATRIK” e zucchine allo zenzero. €6,50/hg

FINE

- Gelato alla Raspadüra (di nostra produzione) €7,00
- Crema catalana €7,00
- Macedonia grigliata €7,00
- La crostata di Anita (tradizione) €7,00

PERCORSO TRADIZIONE
€55,00