

LO CHEF  
NICOLA DEGLI AGOSTINI  
VI PROPONE:



INDICA I PIATTI DELLA NOSTRA TRADIZIONE CULINARIA

INOSTRI ANTIPASTI



|   |       |
|---|-------|
| Gnocco Fritto con Finocchiona IGP del Buttero   | 10,00 |
| Tonno Fresco scaloppato finissimo con leggera affumicatura e dressing agli agrumi   | 12,00 |
| Tagliere di Affettati misti con Angus Pancettato, salamino di Camoscio, di Cervo, di Capriolo con Formaggio alla birra e fichi e Blu di bufala riserva (min. 2 persone) | 25,00 |
| Carpaccio di Maialino al Pepe Rosa con stracciatella di Burrata Pugliese  | 8,50  |
| Piovra croccante con sedano bianco, olive taggiasche ed ananas alla piastra   | 11,00 |
| Pancake salato farcito con pesto di pistacchi e basilico con julienne di pomodori secchi erborinati e dadolata di melanzane, servito su mousse di ricotta fresca        | 9,50  |

INOSTRI PRIMI



|   |       |
|---|-------|
| Bigoli al Torcio al Ragù di una volta   | 8,00  |
| Tortelli farciti con burrata, serviti con pesto di rucola e concassè di pomodoro fresco alla cruda iola | 9,50  |
| Paccheri alla Spirulina con Tonno Fresco, Pomodorini Pachino in confit, e frutti del capperò            | 12,00 |
| Risotto con Melone, Cappelante e Mentuccia (min. 2 porzioni)  | 12,00 |
| Spghettoni artigianali abruzzesi con Cacio, pepe e stracciatella di burrata                             | 10,00 |

## INOSTRI SECONDI PIATTI:

 Tartara di Angus ( 200 gr.) con crostini di pane caldo e patè di olive taggiasche 20,00

Hamburger di Chianina ( 250 gr.) servito su pane alla curcuma con guancia croccante, insalatina riccia, cuore di pomodoro, formaggio Cheddar e patate fritte con la buccia con salsa tartara 15,50

Tagliata di Tonno Fresco in crosta di pistacchi servita con salsa di soia e caponata gratinata al forno con ricotta affumicata 20,00

Hamburger di Tonno fresco, leggermente scottato, servito con pane casereccio all'erba cipollina, petali di zucchine croccanti e salsa Guacamole 20,00

Piadina vegetariana con zucchine, melanzane, pomodoro cuore di bue e stracciatella di burrata pugliese servita con verdure fresche pastellate 13,00

Pokè di pollo con zucchine trifolate, pomodoro cuore di bue, dadolata di melanzane e scaglie di mandorle 13,00

## LA NOSTRA CARTA DELLE CARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E CERTIFICATE 250 gr.

TAGLIATA DI CHIANINA - ITALIA - 21,00

TAGLIATA DI ANGUS - AMERICA - 16,50

TAGLIATA DI LOMBATELLO DI SCOTTONA

servita con salsa Chimichurri -ITALIA- 16,50

FIORENTINA DI SASHI -FINLANDIA- 7,00 €/hg

COSTATA DI SASHI -FINLANDIA- 6,00 €/hg

## LA NOSTRA STORIA

LA SPADA CON LE CARNI DEL TIROVINO (controfiletto di Angus, Braciola Affumicata, salamella Fine, pancettone, sovracoscia di pollo) E LE PATATE FRITTE CROCCANTI (PRIMI A PADOVA) 17,90

IL TRESPOLO CON LE CARNI DEL TIROVINO (controfiletto di Angus, braciola affumicata, Salamella Fine, Sovracoscia di Pollo) E LE PATATE FRITTE CROCCANTI

da 4 persone 70,00

da 5 persone 80,00

da 6 persone 90,00

## VERDURE E CONTORNI

4,00

Insalata Mista

Melanzane e Zucchine ai Ferri

Spinaci con Coste al Tegame

Zucchine trifolate

Patate fritte di Nonna Angela