

ANTIPASTI



OTTOTONDO E VENTRICINA | 7,8

pane Otto Tondo 100% biologico alla brace, ventricina *Fracassa*, stick di melanzana frita e menta

POLLO CROCCANTE | 7,8

stracchetti di pollo in panatura croccante speziata e salsa mediterranea

FAVE CICORIA E PEPPERONE CRUSCO | 8

crema di fave secche, cicoria ripassata, salsa di peperoni arrosto e peperone crusco alla brace

ARROSTICINI DI PECORA | 8,8

arrosticini di pecora alla brace con rosmarino e salsa allo yogurt con erbe aromatiche

PROSCIUTTO E FICHI | 8,8

prosciutto *Saint Marcell* alle erbe di montagna e fichi

PANZANELLA DI GAMBERI ALLA BRACE | 9

pane Otto Tondo 100% biologico alla brace, datterino infornato, coulis di pomodoro arrosto e gamberi alla brace

FIDATI DI MATTEO | 14

degustazione di 4 antipasti selezionati dal nostro chef

ZUCCA E CIPOLLA | 9,8

zucca violina arrosto, cipolla alla brace, mandorle tostate e mosto cotto *Dispensa di Amerigo*

BACCALÀ PICCANTE | 9,8

bocconcini di baccalà in panatura croccante leggermente piccante e salsa agrodolce al peperoncino

TARTARE DI FASSONA | 11,8

tartare di Fassona Piemontese Presidio Slow Food de *La Granda*, olive taggiasche, capperi di pantelleria e ortaggi di stagione

TARTARE DI RICCIOLA | 11

tartare di ricciola, mela Granny, dressing limone e zenzero e sedano croccante

TAGLIATELLA DI SEPPIA | 9,8

crudo di seppia, topinambur alla brace e aceto di lamponi

UOVO E TARTUFO | 11,8

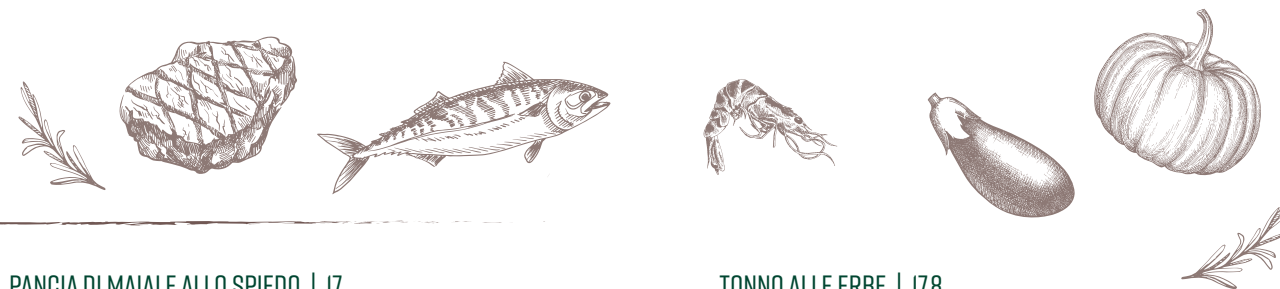
uovo biologico *Olivero Claudio*, morbido di patate, fonduta di pecorino e tartufo nero di stagione

GRAND PLATEAU | 36

2 Fine Saint-Vaast, 2 Speciale Prestige, 2 Speciale Tsarskaya, 2 gamberi rossi, 2 scampi

VEGETARIANO

LA GRIGLIA



HAMBURGER GIOTTO, PORRO E CIPOLLA ALLA BRACE | 14

hamburger di Fassona Piemontese Presidio Slow Food de *La Granda* 220gr, porro essiccato, cipolla alla brace e senape di *Antonia*

TAGLIATA DI SCAMONE E ORTAGGI ALLA BRACE | 16,8

di Fassona Piemontese de *La Granda* 200gr e ortaggi alla brace

PETTO D'ANATRA, SENAPE E CIPOLLA | 18

petto d'anatra marinato alla senape con cipolla rossa alla brace

COSTATA DI FASSONA | AL KG

costata di Fassona Piemontese Presidio Slow Food de *La Granda* cotta alla brace

PANCIA DI MAIALE ALLO SPIEDO | 17

pancia di maiale cotta alla brace con ortaggi e senape al miele

FILETTO DI MANZO AL FIENO | 27

filetto di manzo de *La Granda* affumicato nel fieno d'alpeggio con bieta al vapore e carote alla brace

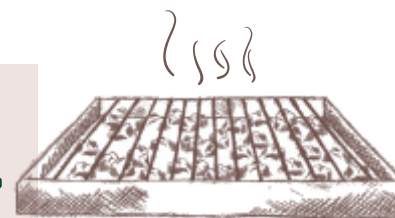
TOTANO, FINOCCHI E OLIVE | 16

totano alla brace, insalatina di finocchi con crema di finocchi alla brace e polvere di olive

SGOMBRO E PAPPÀ AL POMODORO | 14,8

sgombro alla brace, capperi, olive e pappà al pomodoro

“Ci sono voluti 5 mesi per costruire la nostra griglia, realizzata interamente a mano seguendo la tradizione spagnola. Abbiamo scelto il carbone vergine di leccio dalla Calabria che conferisce profumi ed aromi unici.”



CONTORNI



INSALATA | 6

misticanza di piccole foglie con pomodorini, carote e finocchi

PATATE | 5

patata biologica di Avezzano in doppia cottura a vapore e frita

CIPOLLA | 6

cipolla alla brace con olio e pepe nero

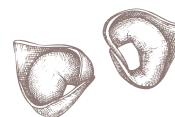
CICORIA | 6

cicoria ripassata con aglio, olio e peperoncino

LA SELEZIONE DEL GIORNO

Ogni mattina il nostro chef seleziona i migliori tagli di carne e il pescato più fresco direttamente dai nostri banchi. Scegli quello che preferisci dal nostro carrello, lo cucineremo per te alla griglia.

PASTA



SPAGHETTO ALLE VONGOLE | 14,8

spaghetti di Gragnano IGP 100% grano italiano *Afeltra*, vongole veraci affumicate, aglio e pomodori confit

RAVIOLI DI BACCALÀ E ZUCCA | 16

ravioli ripieni di baccalà del *Pastificio Secondi*, con zucca alla brace e pecorino romano DOP *Cibaria*

RISOTTO PORCINI, GUANCIALE E ZAFFERANO | 15,8

riso Carnaroli *Falasco*, funghi porcini, zafferano e guanciale croccante

TERRA

LA GRIGLIA BY EATALY

abbiamo scelto



IL PANE COTTO NEL NOSTRO FORNO A LEGNA E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY | 2,00

IL BACCALÀ, SEPPIA, TOTANO E TONNO PINNE GIALLE SONO PRODOTTI CONGELATI DI QUALITÀ SELEZIONATI DA EATALY. LO SGOMBRO È REPERITO FRESCO, LAVORATO E ABBATTUTO A MENO 18°C NELLE NOSTRE CUCINE PER PRESERVARNE TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE O ACQUISTATE CONGELATE DA FORNITORI SELEZIONATI. TUTTO IL PESCE PER IL CRUDO VIENE ABBATTUTO A MENO 20°C AL CUORE DEL PRODOTTO PER ALMENO 24 ORE COME DA CIRCOLARE MINISTERIALE N°10 DEL 11/03/1992 E SUCCESSIVE. IL TIRAMISÙ È REALIZZATO DA UNA BASE CREMA DI GOLOSI DI SALUTE, ABBATTUTA A MENO 18°C PER OFFRIRE UN PRODOTTO SEMPRE DI QUALITÀ. SE VUOI CONOSCERE GLI INGREDIENTI ALLERGENI CONTENUTI NEI PIATTI CONSULTA L'INFORMATIVA. CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI DOVE È POSIZIONATA.

COCKTAILS



ANALCOLICO | 5

Sciroppo di lampone,
acqua tonica *Lurisia*,
fetta di limone

SPRITZ APEROL O CAMPARI | 6

Aperol oppure Bitter *Campari*,
Bollicina di Prosecco,
Bolle *Lurisia*,
fetta d'arancia

MITO | 7

Bitter *Campari*, Vermouth Rosso
Cinzano 1757, fetta d'arancia

SBAGLIATO | 8

Bitter *Campari*,
Vermouth rosso,
Bollicina di Prosecco,
fetta d'arancia

NEGRONI | 8

Bitter, Vermouth rosso, Gin

AMERICANO CLASSICO | 8

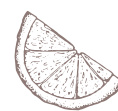
Bitter, Vermouth rosso, soda

GIN TONIC | 8

Gin Mare, acqua
tonica *Lurisia*

VERMOUTH & TONIC | 7

Vermouth rosso con
acqua tonica *Lurisia*



BIRRE

LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

IN BOTTIGLIA

LA CASA DI CURA "MEZZA T.S.O." G. FREE
Chiara | 3,5° | Session Ipa

REALE "BIRRA DEL BORGO"
Ambrata | 6,4° | American Pale Ale

FREE JAZZ "ELAV"
Chiara | 5° | Blanche

WAYAN "BALADIN"
Bionda e speziata | 5,8°

AMATRICE "BIRRA ALTA QUOTA"
Bionda e note erbacee | 6,5°

HUIKA "MALTOVIVO"
Chiara e fruttata | 4,8°

330 ml

6

5,50

5,50

750 ml

13

15

13,5



BEVANDE



"LURISIA" | 3 /275 ml

L'ACQUA TONICA
con chinotto di Savona



"MOLECOLA" | 3 /330 ml

la cola dal gusto italiano

CLASSICA
SENZA ZUCCHERO

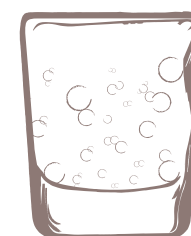
ACQUA LINEA ALLUMINIUM 750 ml

NATURALE - STILLE "LURISIA" 2,5

FRIZZANTE - BOLLE "LURISIA" 2,5

L'ACQUA SEMPRE E SOLO IN VETRO PERCHÈ È PIÙ BUONA,
PIÙ SANA E RECA MENO DANNO ALL'AMBIENTE

LURISIA



CAFFETTERIA



ESPRESSO | 1,5 DOPPIO | 2,5
"Vergnano"

