

STUZZICHERIA

CHIPS CLASSICHE 5
Chips fresche fritte

CHIPS ALLA ROMANA 6
Chips fresche fritte, cacio, pepe

PATATINE FRITTE 5**
A bastoncino, homemade

CHICKEN WINGS THAI 6
Alette di pollo al forno, spicy

BRUNCH

sabato e domenica 12:00-15:00

"SUNDAY" ROAST 14

Roast-beef con patate arrosto, yorkshire pudding, verdure di stagione e salsa gravy.

QUEEN ELIZABETH BREAKFAST 13

Uova al tegamino, salsiccia, crispy bacon, fagioli, pomodori grigliati e pane tostato.

CHOCOLATE PANCAKES 9

Pancakes al cioccolato con salsa di lamponi e caramello salato.

CROQUE MONSIEUR 9

French Toast con besciamella, groviera, prosciutto cotto.

CROQUE MADAME 9

French toast con besciamella, groviera, prosciutto cotto e uovo al tegamino.

DAL NOSTRO FROLLATORE

La frollatura dry aging, è una tecnica di stagionatura che avviene in celle a temperatura e umidità controllate, migliora la tenerezza ed esalta il gusto della carne. Le razze e i tagli disponibili sono consultabili nella carta dedicata. Chiedi ai ragazzi.

BURGERS

MICHAEL 8
Black Angus*, insalata, cheddar, guanciale, salsa bbq

COURTNEY 10 🍷
Pollo fritto**, insalata, cheddar, salsa spicy, maionese

JOE 11 🍷
Burger misto di salmone e persico** cotto alla birra, insalata, salsa Malto

KELLY 8 🍷
Burger al pesto di basilico**, zucchine alla piastra

MAXI + 3 240 grammi

AGGIUNGI LE PATATINE FRITTE homemade + 2

INSALATE

LA ROSA 9
Misticanza, avocado, petto di pollo, pompelmo rosa, lime, accompagnata da piada romagnola

LA ROSSA 9
Misticanza, pomodoro, cipolla rossa, pane tostato, zucchine grigliate, salsa caesar, feta, olive taggiasche, acciughe

A CHIUDERE

CHEESECAKE* 6
Alle fragole o frutta di stagione

TRE CIOCCOLATI* 6
Tre strati di mousse di diversa intensità

PANNA COTTA 6
Al pistacchio e salsa di lamponi

TIRAMISÙ* 6
Un classico... leggermente rivisitato

N.B. Per esaltare al meglio il gusto del manzo Black Angus la nostra cottura è medio sangue. Per cotture diverse chiedere al personale al momento dell'ordine.

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con * sono congelati o surgelati all'origine dal produttore. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con ** possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.