

Antipasti Starters

GNOCCO FRITTO fried pizza dough	€ 9
LE BRUSCHETTE DELLO CHEF Chef's bruschetta	€ 9
L'ORTO FRITTO fried vegetables	€ 9
PARMiGIANA DI MELANZANE baked eggplant parmesan	€ 9

Primi First Courses

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI BISTECCA tagliatelle pasta with steak ragù	€ 11
SPAGHETTO ALLA CARBONARA spaghetti pasta with eggs, bacon and pecorino cheese	€ 11
TONNARELLO CACIO E PEPE tonnarello pasta with cheese and pepper	€ 11

Filetti BBQ Tenderlion BBQ

SUD AMERICA 220gr south america origin	€ 22
AUSTRALIANO 350gr australian origin	€ 35

BBQ BURGER



BBQ BURGER BLACK ANGUS* 180gr lattuga, bacon, cipolla, pomodoro, maionese, cheddar lettuce, bacon, onion, tomatoes, mayonnaise, cheddar	€ 14
BBQ BURGER XL BLACK ANGUS* 270gr lattuga, bacon, cipolla, pomodoro, maionese, cheddar lettuce, bacon, onion, tomatoes, mayonnaise, cheddar	€ 18
BBQ BURGER DI POLLO 140gr lattuga, pomodoro, cheddar, salsa verde lettuce, tomatoes, cheddar, green sauce	€ 13



Piatti del BBQ BBQ courses

BISTECCA ALLA FIORENTINA t-bone steak	€ 6,50/kg
COSTATA beef rib	€ 5/kg
TAGLIATA RUCOLA E GRANA beef tagliata with rocket salad and grana	€ 20
PORCETTO CON PATATE roast suckling pig with potatoes	€ 20
MILANESE BBQ CON RUCOLA, POMODORO E GRANA fried milanese cutlet with rocket, tomato and grana	€ 20
GRIGLIATA BBQ (SALSICCIA, MANZO, GALLO, PORCETTO) bbq beef grill (sausage, beef, rooster, roast suckling pig)	€ 25

Contorni Side dishes

PATATE FRITTE* french fries	€ 5
PATATE AL FORNO baked potatoes	€ 5
INSALATA DI STAGIONE seasonal salad	€ 5
PATATE ALLA CENERE CON SALSA ALLO YOGURT ash potatoes with yoghurt sauce	€ 6
VERDURE ALLA GRIGLIA (ZUCCHINE, MELANZANE, PANNOCCHIA) grilled vegetables (zucchini, aubergines, corn on the cob)	€ 5

Dessert

DESSERT DEL GIORNO dessert of the day	€ 6
---	-----

Se hai delle allergie e/o intolleranza alimentari chiedi informazioni al nostro staff.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi!

Gli ingredienti indicati con * possono essere surgelati all'origine

If you have food allergies and/or intolerances, ask our staff for information.

We are prepared to advise you in the best way!

The ingredients marked with * can be frozen at origin

COPERTO cover and charge € 3

PIZZERIA

CINQUE STAGIONI base fior di latte, manico di ricotta, prosciutto crudo, rucola, grana, pomodorini mozzarella, ricotta, raw ham, rocket salad, grana, cherry tomatoes	€ 8
SPECK SCAMORZA base fior di latte, speck, scamorza mozzarella, speck, scamorza	€ 8
MARGHERITA pomodoro, fior di latte tomato sauce, mozzarella	€ 6
VEGETARIANA base fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni, patate mozzarella, zucchini, aubergines, peppers, potatoes	€ 8
BBQ pomodoro, fior di latte, cipolle borretane, pecorino e salsiccia fresca mozzarella, tomato sauce, sweet and sour onions, pecorino cheese, fresh sausage	€ 8
COMPLETA pomodoro, fior di latte, carciofi, prosciutto cotto, funghi, salsiccia secca mozzarella, tomato sauce, artichokes, cooked ham, mushrooms, dried sausage	€ 9
SAPORITA base fior di latte, scamorza, champignon, salsiccia fresca mozzarella, smoked cheese, champignon, fresh sausage	€ 8
BOSCAIOLA base fior di latte, prosciutto cotto e funghi mozzarella, cooked ham and mushrooms	€ 8
MARINARA doppio pomodoro, aglio, olio evo, origano double tomato sauce, garlic, extra virgin olive oil, origan	€ 5
MAURIZIA base fior di latte, gorgonzola, melanzane fritte, salsiccia fresca, cipolla mozzarella, gorgonzola, fried aubergines, fresh sausage, onions	€ 8

Calzoni

CALZONE COTTO AL FORNO pomodoro, fior di latte, scamorza, prosciutto cotto, funghi tomato sauce, mozzarella, cheese, cooked ham, mushrooms	€ 9
CALZONE FRITTO pomodoro, fior di latte tomato sauce, mozzarella	€ 10