LE NOSTRE BIRRE

Birra Moretti Baffo D'Oro

Come ci insegna Luigi Moretti, la buona Birra non conosce fretta. I nostri mastri birrai aspettano un anno intero la completa maturazione dell'orzo nobile da cui ottengono Birra Moretti Baffo D'Oro. Solo malti primaverili italiani per un gusto rotondo, una schiuma fine e un fragrante aroma di fiori e di crosta di pane. Gradazione alcolica: 4.8%

Piccola L 0,2 - $\underline{\epsilon}$ 3,00 Euro | Media L 0,4 - $\underline{\epsilon}$ 4,00 Euro

Birra Moretti La Rossa

A volte basta un tocco per rendere speciale qualcosa di buono. Il gusto inconfondibile di Birra Moretti La Rossa è ottenuto grazie a un "colpo di fuoco" a 105° c con cui i nostri mastri birrai trasformano l'orzo puro in malto. Il risultato è il tipico colore brunito di questa birra e il suo gusto straordinariamente morbido e pieno con sentori di caramello e liquirizia. Gradazione alcolica: 7,2%

Piccola L 0,2 - $\underline{\epsilon}$ 3,00 Euro | Media L 0,4 - $\underline{\epsilon}$ 5,00 Euro

Birra Moretti La Bianca

Quando le tradizioni incontrano la qualità degli ingredienti, il risultato è sempre straordinario. I nostri mastri birrai hanno creato Birra Moretti La Bianca nel rispetto dello stile Weiss, ma utilizzando malti 100% italiani: 50% malto d'orzo e 50% malto di frumento. Ne è nata una birra dal colore chiaro e naturalmente torbido, con un profumo fresco, ricco di note speziate ed un retrogusto delicato ed elegante.

Gradazione alcolica: 5,0%

Piccola L 0,2 - € 3,00 Euro | Media L 0,4 - € 5,00 Euro

Birra Moretti Grani Antichi

Innovare vuol dire anche riscoprire antiche tradizioni. Lo sanno bene i nostri mastri birrai, che hanno selezionato dopo un lungo percorso di ricerca tre varietà di grano coltivate all'inizio del secolo scorso: S.Pastore, Senatore Cappelli e Pandas.

Dal loro mix è nata Birra Moretti Grani Antichi, una birra in grado di sorprendere grazie al suo bouquet avvolgente che prelude a un gusto equilibrato, arricchito dall'aggiunta di malto d'orzo caramello.

Gradazione alcolica: 8,0% Calice L 0,3 - € 5,00 Euro

Birra Moretti Ipa

L'Italian pale ale, equilibrata nel gusto e luppolata a freddo per esaltarne gli aromi.

Si presenta con un colore dorato con riflessi ambrati, caratterizzata da una naturale torbidità dovuta alla non filtrazione, schiuma compatta, candida e fine. Si caratterizza per il perfetto equilibrio aromatico e gustativo dato dal bilanciamento tra amaro e aromi, risultato dalle tre luppolature ed in particolare dalla luppolatura a freddo: l'amaro del luppolo amaricante, aggiunto in bollitura, è perfettamente bilanciato dalle note dolci del malto caramello e dalle note agrumate e fruttate del luppolo aroma aggiunto alla fine della bollitura; una terza gettata di luppolo a freddo esalta i profumi delle infiorescenze.

Gradazione alcolica: 5,2%

Piccola L 0,2 - € 3,00 Euro | Media L 0,4 - € 5,00 Euro

ATTENZIONE

Si informa la gentile clientela che le pietanze contenute nel seguente menù potrebbero contenere allergeni alimentari quali, a solo titolo esemplificativo e non esaustivo, uova, pesce, frumento, crostacei, molluschi, frutta secca, lattosio, glutine, ecc.

Si chiede ai gentili ospiti di informare il personale di sala su potenziali intolleranze alimentari o allergie, in modo che il personale stesso possa dare le necessarie informazioni sulla composizione delle singole pietanze.

Coperto € 2,00

ANTIPASTI E VEGETARIANI

Trio di bruschette "green": tutte a base di crema di formaggio (Pomodoro, pomodoro e burrata, zucchine e melanzane)	€ 8,00
Trio di bruschette "bottega": tutte a base di crema di formaggio (Mozzarella di bufala e crudo, brie e porcini, zola e speck)	€ 9,00
Sformatino di carciofi con fonduta di zafferano	€ 10,00
Insalata di carciofi con scaglie di parmigiano	€ 10,00
Assiette di formaggi selezione del "casaro" con confetture italiane	€ 10,00
Saccottino di burrata con acciughe e pomodori secchi	€ 11,00
Carpaccetto di petto d'anatra affumicato con insalata di campo e glassa balsamica	€ 11,00
Burrata affumicata servita con crudo di Langhirano	€ 12,00
Sashimi di filetto di Aberdeen Angus San Alberto	€ 12,00
Terrina di gamberi* leggermente piccanti in salsa di pomodoro e cipolla croccante	€ 13,00
Saccottino di burrata al tartufo con mortadella tartufata	€ 13,00
Mattonella di scamorza affumicata alla piastra con mosaico di verdure stagionali	€ 14,00
Paleta iberica Pata Negra stagionata 36 mesi	€ 16,00
Domatoriono di galumi galorionati della mastur calumania	

Piccola € 8,00/Media € 14,00/Grande € 22,00

Degustazione di salumi selezionati dalla nostra salumeria

accompagnata da gnocco fritto

LE NOSTRE PASTE

Spaghetti* alla chitarra con pomodorini cherry, burrata e crema di basilico	€ 11,00
Gnocchi viola con punte di asparagi e crema allo zafferano	€ 12,00
Cavatelli con salsiccia, olive taggiasche e pecorino romano	€ 12,00
Trofie con tonno fresco, olive taggiasche e fiori di cappero	€ 13,00
Tagliatelle ai funghi porcini	€ 14,00
Tortellacci con crema tartufata	€ 14,00

I RISOTTI

(Tutti i nostri risotti sono preparati con riso Carnaroli delle risaie della Cascina Vione di Basiglio)

Risotto con carciofi, bestoncini di crudo e pecorino romano	€ 13,00
Risotto con punte di asparagi, formaggio di capra e cipolla caramellata	€ 13,00
Risotto con crema di carote viola e provola affumicta	€ 13,00

LE CARNI DALLA CUCINA

(I nostri secondi sono serviti con patate arrosto al rosmarino)

Le nostre tagliate di Angus argentino delle pianure della Pampas (220gr) condite a scelta tra:

Tagliata di Angus con aghi di rosmarino	€ 18,00
Tagliata di Angus al miele e pepe nero	€ 19,00
Tagliata di Angus al cacio e pepe	€ 19,00
Tagliata di Angus con rucola e scaglie di grana	€ 20,00
Tagliata di Angus con carciofi e pecorino	€ 22,00
Tagliata di Angus con asparagi	€ 22,00
Tagliata di Angus con porcini	€ 23,00

Il nostri Filetti di manzo razza Aberdeen Angus Uruguay allevamento San Alberto (200gr) Conditi a scelta tra:

Filetto di	Aberdeen A	Angus	al pepe verde	€	23,00
Filetto di	Aberdeen A	Angus	con roquefort e cipolla caramellata	€	24,00
Filetto di pistacchio		Angus	lardellato d'Arnard e granella di	€	24,00
Filetto di	Aberdeen A	Angus	con crema tartufata	€	24,00
Filetto di	Aberdeen A	Angus	con asparagi	€	24,00
Filetto di	Aberdeen A	Angus	con porcini	€	25,00

LE CARNI DALLA GRIGLIA

(Carni dal mondo)

Carni certificate scelte accuratamente e cotte su pietra lavica

Roast chicken	[250gr]	[Italia]	€ 14,00
Reale di manzo	[300gr]	[Uruguay]	€ 16,00
Filetto di manzo Aberdeen Angus	[200gr]	[Uruguay]	€ 20,00
Outside skirt (Diaframma)	[300gr]	[USA]	€ 24,00
Flap steak	[300gr]	[Uruguay]	€ 24,00
Ribeye di manzo (Cube roll)	[300gr]	[Uruguay]	€ 24,00
Filetto irlandese	[300gr]	[Irlanda]	€ 30,00
Costata di scottona	[Min.450gr	[Germania]	€ 5,00 all'etto
Fiorentina di scottona	[Min.1kg]	[Germania]	€ 6,00 all'etto
Fiorentina irlandese	[Min.1kg]	[Irlanda]	€ 6,50 all'etto
Costata americana	[Min.500gr	[][USA]	€ 7,00 all'etto
Tomahawk australiana	[Min.1kg]	[Australia]	€ 8,00 all'etto
T-bone steak	[Min.1kg]	[USA]	€ 8,50 all'etto

LA COTOLETTA ALLA MILANESE

Cotoletta alla milanese	(semplice con patate al forno)	€ 20,00
Cotoletta primavera	(rucola, pomodorini, patate forno)	€ 22,00
Cotoletta valdostana (pro	osciutto cotto, fontina, patate forno)	€ 24.00

LE TARTARE DI MANZO

(Carni certificate di scottone italiane)

La tartare semplice olic	e sale €	16,00
	italiana con i suoi condimenti € zemolo, cipolla rossa, olive,	18,00
La tartare partenopea co (Acciughe, capperi, cipo	n burrata € lla rossa, olive e senape)	20,00

GLI HAMBURGER DI MANZO

(Carni certificate di scottone italiane)

Tutti i nostri hamburger (300gr) sono serviti con pane artigianale e patatine fritte

Cheese burger: (Hamburger, pomodoro, cheddar, bacon)	€ 14,00
Bacon onion: anche in versione hot con salsa habanero (Hamburger, bacon, cipolla, pomodoro, iceberg, cheddar e	€ 15,00 salsa rosa)
Tricoburger: (Hamburger, iceberg, pomodoro, bufala e salsa rosa)	€ 15,00
Tex mex burger: (Hamburger, cipolla, bufala, pomodoro, salsa bbq)	€ 15,00
Bottega burger: (Hamburger, iceberg, doppio cheddar, maionese cipolla rossa stufata, uovo all'occhio di bue)	€ 16,00

N.B. Tutti i nostri hamburger sono disponibili in versione double(600gr)+ € 6,00

I PESCI DALLA CUCINA

Il branzino alla griglia	€	18,00
Il filetto di tonno alla pietra lavica con patate al forno	€	20,00
La tagliata di tonno in galera di sesamo con salsa di soia e patate al forno	€	22,00

LE INSALATONE

(Le nostre insalatone sono con base di insalata iceberg)

Ceasar salad: (Petto di pollo, petali di parmigiano, crostini di pane e salsa dressing)	€ 13,00
Greca: (Pomodorini, cipolla, olive, peperoni, feta e origano)	€ 13,00
Bonton: (Radicchio, pomodorini, gamberi, tonno e uova)	€ 13,00
Maremosso: (Pomodorini, rucola, tonno, surimi, e gamberetti)	€ 13,00
Valtellina: (Pomodorini, carote, bresaola, scaglie di grana)	€ 13,00
Mediterranea: (Pomodorini, mozzarella di bufala, tonno, mais e olive)	€ 13,00
Del capo: (Pomodorini, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma, olive)	€ 13,00

LE NOSTRE PIZZE

Focaccia semplice al rosmarino	€3,50
Marinara: (Pomodoro, aglio, origano)	€5,00
Margherita: (Pomodoro, mozzarella, basilico)	€6,00
Diavola: (Pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€7, 00
Napoli: (Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	€7, 00
Americana: (Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte)	€8,00
Pugliese di mare: (Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla)	€8,00
Prosciutto: (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€8,00
Carbonara: (Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo)	€8,00
Parmigiana: (Pomodoro, mozzarella, melanzane e grana)	€8,00
4 formaggi: (Mozzarella, zola, scamorza, grana)	€8,00
Capricciosa: (Pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, capperi, olive)	€8,00
4 stagioni: (Pomodoro, mozzarella, cotto, porcini, carciofi, olive)	€8,00
Ortolana: (Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni)	€8,00
Regina: (Pomodoro, bufala a crudo, pomodorini cherry, basilico)	€9,00
Bianca: (Pomodoro, mozzarella, zola e porri)	€8,00
Rustica: (Mozzarella, mortadella tartufata, scamorza)	€9,00
Crudo di Parma: (Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma)	€9,00
Gamberetti e rucola: (Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola)	€9,00
Napul'é: (Mozzarella, salsiccia, friarielli)	€9,00
Paradiso: (Pomodoro, macchie di bufala, crudo di Parma, basilico)	€11,00
Incanto: (Pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola)	€11,00
Ogni ingrediente aggiunto € 1,00	
Bufala o crudo di Parma € 2,00	
Bresaola punta d'anca € 3,00	

BEVANDE E CAFFETTERIA

Acqua minerale naturale o frizzante	0,75 L	€2,50
Coca Cola/Sprite/Fanta/Tonica	33cl in vetro	€3,00
Estathè al limone o alla pesca	33cl in lattina	€3,00
Caffè/decaffeinato/orzo/ginseng		€2,00
Thè caldo/tisana		€2, 50
Calice di vino		€5, 00

DESSERT

I nostri dolci sono artigianali, chiedere al personale di sala la lavagnetta dei dolci del giorno

SPIRITS

Amari giovani/digestivi	€4,00		
Grappa bianca	€4,00		
Grappa barricata			
Grappa speciale (STORICA NERA/POLI)			
Liquori			
Whisky giovani (CHIVAS REGAL/JACK DANIEL'S/RED LABEL/ARDBEG/GLENGRANT)			
Whisky invecchiati (OBAN/LAPHROAIG/LAGAVULIN/TALISKER SKYE/MACALLAN)			
Rum giovani (BRUGAL/APPLETON ESTATE/MALTECO)			
Rum invecchiati (KRAKEN/HAVANA7/PAMPERO ANIVERSARIO) (DON PAPA/ZACAPA SISTEMA 23 SOLERO/DIPLOMATICO)			
COCKTAIL			
Aperol spritz/Campari spritz	€5, 00		
Cuba Libre	€7, 00		
Gin tonic/Gin Lemon (BOMBEY/GORDON'S/TANQUERRAY) (GIN MARE)	€7,00 €12,00		
Negroni/Negroni sbagliato	€7, 00		
Vodka Lemon/Vodka tonic	€7,00		