



Coperto	€ 2.50
---------	--------

Pane extra	€ 2.00
------------	--------

Allergeni nell'ultima pagina

Antipasti

Crocchetta Iberica 4 pezzi

ripiena di pollo e prosciutto, frita e poi servita su letto di timo (1,6,7,13)

€ 10.00

Bombetta di capra 6 pezzi

pallina di formaggio di capra in tempura servita con miele di sapa (1,7,6)

€ 8.00

Mix di terra

polpette al sugo, culurgiones fritti, crocchette iberiche, arrostitini di ovino e animelle (1,3,6)

€ 20.00

Taglierino per due

pecorino fresco, pecorino stagionato, prosciutto crudo, salsiccia secca, olive (1,7)

€ 10.00

Carciofo Urban Grill

cuore di carciofo fritto servito su crumble di olive nere, maionese di pane di segale e Cecina de Leon (1,12)

€ 12.00

Carpaccio di Rubia Gallega 6 fette

picanha di rubia gallega (Dryaged) stagionata tagliata finemente con un filo d'olio e sale maldon

€ 20.00

Bruschetta Urban Grill 4 Pezzi

farcita con stracciatella, crema al tartufo nero e prosciutto iberico servita su letto di rucola (1,7)

€ 12.00

Tartare

Ossobuco circa 100gr

base di Ossobuco di manzetta prussiana al forno con
al di sopra tartare di angus irlandese battuto al coltello
condito con senape dijon, soia, maionese alla nocciola e
zest di limone (3,9,13)

€ 15.00

Oraking Tartare

salmone New zelandese a cubetti aromatizzato con olio e
agrumi su gaspacho di fragole (4,6,13)

€ 18.00

Steak Tartare circa 150g

scamone di Angus irlandese battuto al coltello condito
con senape di djon, salsa Worcester, Tabasco, uovo pasto-
rizzato, scalogno, capperi e olive taggiasche servito con
toast e burro salato (1,3,6,7,9)

€ 15.00

Tartaralla

scamone di angus irlandese battuto al coltello condito
con senape dijon, soia guarnito da pomodori secchi
sott'olio, stracciatella e taralli sbricciolati (1,9,6,7)

€ 15.00

Primi

Primo della casa

tagliolino di pasta fresca all'uovo(fatto in casa) servito
con salsa di pomodorino giallo, stracciatella, pistacchio e
chips di prosciutto iberico (1,3,7,13)

€ 18.00

Mare

Salmone grigliato

trancio di salmone Oraking (New Zeland) servito con
mix di verdure baby (4,6)

€ 25.00

Calamaro fritto

calamaro Marocco, insemolato e fritto servito con maio-
nese fatta in casa (1,7)

€ 10.00

Tentacolo di polpo 150g

tentacolo di polpo Marocco insemolato e fritto servito
su crema di pecorino e crumble di bacon con lingotto di
patata (1,4,7,13)

€ 20.00

Griglia di carne

Bistecca di cavallo 400/500g

Costata o controfiletto di cavallo polacco ai ferri € 20.00

Entrecôte 300/350g

Entrecôte di angus argentino ai ferri € 22.00

Filetto di cavallo 300/350g

Filetto di cavallo Polacco ai ferri € 25.00

Animelle di vitello

in doppia cottura (cbt/ai ferri) condite con paprika dolce
sale e citronette € 15.00

Ribs di maiale

Ribs di maiale cotte a bassa temperatura nel suo rub poi
grigliate e condite con salsa BBQ (1,8,9,13) € 18.00

Carni Internazionali

Vedi esposizione vetrina € --.--

Contorni

Patate fritte ₍₁₎

€ 5.00

Patata frita dolce ₍₁₎

€ 5.00

Patate arrosto ₍₁₎

€ 5.00

Insalata mista
verde, pomodori, carote

€ 5.00

Verdure Grigliate
melanzane, peperoni e zucchine

€ 5.00

Dessert

Tiramisú (1,3,7)

€ 5.00

Cheescake (1,3,7)

€ 6.00

Millefoglie (3,7)

€ 6.00

Seadas (1,7)

€ 5.00

Chocolate cake (1,3,7)

€ 7.00

Panna cotta (3,7)

€ 7.00

Allergeni:

1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte,
8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Anidride solforosa,
13 Lupini, 14 Molluschi.