



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, arrostiticini 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

ANTIPASTI

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 pastorizzato, 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 sbriciolati (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, straciatella, pistacchio e chips di prosciutto iberico (1,3,7,13)

€ 18.00

MARE

Salmone grigliato

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

€ 25.00

Calamaro fritto

calamaro Marocco, insemolato e fritto servito con maionese fatta in casa (1,7)

€ 18.00

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 (cvt/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

DOLCI

Tiramisú (1,3,7)

€ 5.00

Cheesecake (1,3,7)

€ 6.00

Millefeuille (3,7)

€ 6.00

Seadas (1,7)

€ 5.00

Tortino al cioccolato (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.