



URBAN  
GRILL  
STEAKHOUSE AND MORE

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)

€ 10.00

## Mix di terra

polpette al sugo, culurgiones fritti, crocchette iberiche, arrosticini 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 lardo di maiale mangalica (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

## Carpaccio di Buey 6 fette

picanha di buey stagionata tagliata finemente con un filo d'olio e sale maldon

€ 25.00

## Carpaccio di Simmental 6 fette

picanha di simmental stagionata tagliata finemente con un filo d'olio e sale maldon

€ 20.00

## Tris di crocchette 6 pz

Iberica, Angus e Chorizo

€ 15.00

# 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

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

€ 18.00

# MARE

## 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

## 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

€ ---

# GRIGLIA DI CARNE

## **Coppa di maiale iberico**

cotta a bassa temperatura, servita con demiglass e spinaci saltati

€ 22.00

## **Arrosticini di pecora**

€ 15.00

# 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

**Spinaci saltati**

€ 5.00

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.