

dei CONDOTTI

MEAT BAR & RESTAURANT

Un viaggio di sapori

La nostra cucina nasce nel cuore del Mediterraneo, ma non conosce barriere: si lascia ispirare dai profumi del mondo e li reinterpreta con passione, tecnica e ingredienti di qualità.



TACOS X 4

Genovese € 6
Genovese di Fassona e crema di patate cipolla agrodolce
/ Genovese sauce with Fassona beef and sweet and sour onion and potato cream - 1

Tartare € 6
tartare di fassona con maionese all'harissa / Fassona beef tartare with harissa mayonnaise - 135

Guacamole € 5
Crema di avocado, lime, pomodoro, cipolla, coriandolo, alga wakame / Avocado, lime, fresh tomato, onion, cilantro, wakame seaweed - 1

Intruso € 6
Baccalà mantecato e patate / Cod fish and potatoes - 14b

Taco x 4 € 21
Combo Genovese, Tartare, Guacamole, Intruso



SANDWICH

Salmone e guacamole € 20
Pane di segale, guacamole, salmone affumicato e salsa allo yogurt al lime / Rye bread with guacamole, smoked salmon and lime yogurt sauce - 14711

Tramezzino prosciutto e formaggio € 16
Pane dorato con Prosciutto cotto e Fontina Dop accompagnato con chips di patate / Golden bread with cooked ham and Fontina Dop cheese accompanied by potato chips - 17

Club sandwich € 22
Pane bianco tostato, maionese alla senape, lattuga romana pomodoro, tacchino arrosto, pancetta croccante, frittata alle erbe e chips di patate fatte in casa / Toasted white bread, mustard mayonnaise, romaine lettuce, tomato, roast turkey, crispy bacon, herb omelette and homemade potato chips - 137

Cheeseburger di fassona e patate € 22
Burger di Bovino Fassona (200 gr) alla griglia, cheddar, pancetta arrotolata croccante, cetriolo, insalata, pomodori, maionese al peperone crudo, patate al forno alle erbe / Grilled Fassona beef burger (200 gr), cheddar cheese, crispy rolled bacon, cucumber, salad, tomatoes, pepper mayonnaise, herb-baked potatoes - 17

Burger Vegano € 19
Lenticchie con pomodoro secco panato in quinoa, chips di platano e maionese allo zenzero / Lentils with sun-dried tomatoes coated in quinoa, plantain chips and ginger mayonnaise - 138

Si prega di informare il personale su eventuali allergie prima dell'ordinazione. Possibili tracce di contaminazione crociata. Legenda allergeni e prodotti surgelati in fondo al menù.

Please inform staff of any allergies before ordering. Cross-contamination may occur. Allergen and frozen product legend at the bottom of the menu.

ANTIPASTI

STARTERS

Vitello in salsa Tonnata € 20
Nobile di Vitello in salsa tonnata fiore di capperi e sedano croccante / Veal noble in tuna sauce with blossoms and crispy celery - 349

Tartare di bovino Fassona € 23
Battuto di Fassona con maionese leggera alla senape misticanza e cipolla rossa agrodolce / Fassona beef tartare with light mustard mayonnaise, mixed salad leaves and sweet and sour red onion - 310

Crispy Chicken € 21
Filetto di pollo panate nel panko con patate dolce e salsa bbq / Chicken fillet breaded in panko with sweet potatoes and BBQ sauce - 135

Frittata con erbe di stagione € 15
Uova Bio erbe fresche di campo con verdure croccanti / Organic eggs with fresh wild herbs and crispy vegetables - 3

Samosa Vegani € 16
Samosa di Verdure e salsa agrodolce/Vegetable Samosa and sweet sour sauce - 15

Melanzane di parmigiana € 16
Melanzane marinate grigliate salsa fresca ai cinque pomodori, basilico, mozzarella di bufala Dop, parmigiano reggiano / Grilled marinated aubergines with fresh five-tomato sauce, basil, buffalo mozzarella Dop, Parmigiano Reggiano Cheese - 7



SIDES

La Melanzana € 15
Melanzane e verdure di stagione grigliate con crema di melanzane menta e basilico / grilled aubergine and seasonal vegetables with aubergine cream, mint and basil

Verdure di Stagione Ripassata / Agro € 8
Verdure di stagione saltate o marinate all'agro / Sautéed or marinated seasonal vegetables

Patate rosse con maionese allo zenzero € 8
Patate rosse a spicchi con maionese allo zenzero / Red potato wedges with ginger mayonnaise - 35

Pureè di patate rosse € 12
Purè di patate rosse montato all'olio extra vergine d'oliva / Mashed red potatoes whipped with extra virgin olive oil - 7

Salumi & Formaggi

COLD CUTS & CHEESES

Selezione di salumi e formaggi € 27
Selezione di Salumi di nostra produzione a seconda disponibilità stagionale con formaggi stagionati e freschi miele frutta secca e chutney / Selection of our own cured meats depending on seasonal availability with curated and fresh cheeses, honey, dried fruit and chutney - 78

Selezione di Prosciutto e Salumi € 24
Prosciutto di Parma Dop e Salumi di nostra produzione a secondo disponibilità stagionale / Parma prosciutto Dop and cured meats produced by us, depending on seasonal availability

Prosciutto e Mozzarella € 20
Prosciutto di Parma Dop e Mozzarella di Bufala Dop/ Parma cured ham and buffalo mozzarella Dop - 7

Caciocavallo arrosto € 18
Tegame di Caciocavallo podolico arrosto con crostino di pane peperone crusco e chutney di cipolle rosse / Roasted Podolico Caciocavallo cheese with bread croutons peperone crusco and red onion chutney - 17



SALAD

Bufala e pomodori € 16
Mozzarella di bufala Dop con pomodori misti e basilico / Fresh tomatoes basil and buffalo mozzarella - 7

Cesare salad € 17
Cuore di lattuga romana salsa cesar fatta in casa croton di pane casareccio e scaglie di parmigiano / Romaine lettuce hearts with homemade caesar dressing, homemade croutons and parmesan shavings - 137

Cesare salad con Pollo € 20
Cesare salad with Chicken - 137

Bosco € 21
Insalata Spinacina pancetta croccante funghi champignon scaglie di parmigiano croton / Spinach salad with crispy pancetta, mushrooms, parmesan shaving and croutons - 17



PASTA

Genovese..... € 18

Rigati di semola bio "Pastificio Felicetti" con genovese di Fassona e pomodoro confit / *Organic semola rigati pasta from "pastificio felicetti" with genovese di Fassona sauce - 110*

Fettuccine al ragù salsiccia e cardoncelli..... € 19

Pasta fresca all'uovo con ragù bianco di salsiccia fresca con semi di finocchio e funghi cardoncelli / *Fresh egg pasta with white ragù made fresh sausage, fennel seeds and cardoncelli mushrooms - 13*

Spaghetti pomodoro fresco e basilico..... € 15

Spaghetti bio senatore cappelli "pastificio felicetti", salsa fresca ai cinque pomodori e basilico / *Senatore Cappelli organic spaghetti from "Pastificio Felicetti", fresh five. Tomatoesauce with basil - 1*

Gnocchi sciuè sciuè melanzane e ricotta..... € 16

Gnocchi di patate con melanzane pomodorini misti basilico e ricotta salata / *Potato gnocchi with aubergines, mixed cherry tomatoes, basil and salted ricotta cheese - 137*

L'amatriciana..... € 17

Mezze maniche di S. Cappelli Bio "Pastificio Felicetti" guanciale croccante, pomodoro fresco e pecorino Moliterno / *Mezze maniche pasta from S. Cappelli Bio "Pastificio Felicetti", with pillow fresh tomato sauce and Pecorino Moliterno cheese - 17*

La Carbonara..... € 17

Mezze maniche di S. Cappelli Bio "Pastificio Felicetti", guanciale croccante, uova "Bio", pecorino Moliterno / *Mezze maniche pasta from S. Cappelli Bio "Pastificio Felicetti", crispy guanciale, organic eggs and Pecorino Moliterno cheese - 17*



MAIN DISHES

Broccoli e Salsiccia..... € 20

Salsiccia fresca fatta in casa con semi di finocchio, crema di cannellini e broccoletti ripassati / *Fresh homemade sausage with fennel seeds, cannellini bean cream and sautéed broccoli rabe - 9*

Tagliata di Fassona..... € 28

Controfiletto di Bovino Fassona (250 gr.) alla griglia, bietola / *Grilled Fassona beef (250 Gr.), mashed potatoes and swiss chard - 7*

Galletto allo Zenzero e Lime..... € 22

Galletto Amburghese croccante con spinaci zenzero e lime - 7

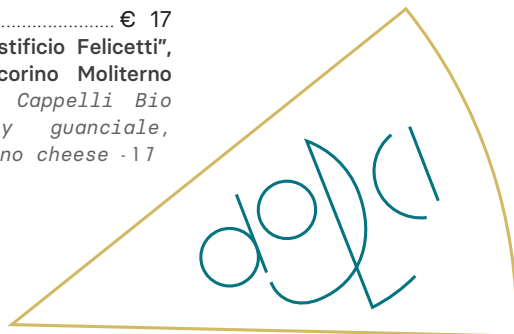
Milanese..... € 30

Costoletta di vitello (Orecchio di Elefante) panato nel panko con riso al salto e insalatina di misticanza / *Veal cutlet (Orecchio di Elefante) breaded in panko with sautéed rice and salad - 137*

Agnello..... € 28

Costolette d'agnello alla griglia con cicoria ripassata e salsa chimichurri / *Grilled lamb ribs with sautéed chicory and chimichurri sauce*

Tutti i nostri secondi piatti vengono accompagnati dal nostro purè di patate fatto in casa.



DESSERT

Tiramisù al caffè / *Tiramisù - 137*..... € 10

Churros y dulce de leche..... € 9

Churros con crema di latte, zucchero di canna e cannella / *Fried churros, milk cream with brown sugar and cinnamon - 137*

Cheesecake al lampone e mango..... € 10

Dolce crudista-veg con croccante di mandorle e avage, crema di anacardi e mirtillo e copertura a lampone, salsa al mango / *Raw-veg cake with almond and avage crisp, cashew and blueberry cream and raspberry topping, mango sauce - 85*

Semifreddo alla Cassata Siciliana..... € 10

Cassata siciliana ghiacciata con crema di ricotta uvetta pinoli arancia candita pistacchio cioccolato fondente salsa all'arancia / *Sicilian iced cassata with ricotta cream raisins pine nuts candied orange pistachio dark chocolate orange sauce - 178*

Piatto di frutta..... € 15

Selezioni di frutta tropicale e di stagione / *Selection of tropical and seasonal fresh fruit*

Cestino di pane - € 3
Fresh bread basket

Caffè Miscela bio Mondicaffè - € 3
/ Organic Coffee

Acqua Filette 0.75 cl - € 5
naturale e leggermente frizzante
Natural or sparkling water "Filette"

Amari & Soft Drinks a partire da / from - € 5

ALLERGENI

ALLERGENS

1. Cereali / Cereals

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.

2. Crostacei / Crustaceans

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Crustaceans and products based on shellfish.

3. Uova / Eggs

Uova e prodotti a base di uova.

Eggs and by-products.

4. Pesce / Fish

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Fish and products based on fish.

5. Arachidi / Peanuts

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut-based products.

6. Soia / Soy

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Soy and soy-based products.

7. Latte / Milk

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello.

Milk and dairy products (lactose included).

8. Frutta a guscio / Fruits in shell

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Fruits in shell, i.e. almond, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.

9. Sedano / Celery

Sedano e prodotti a base di sedano.

Celery and products based on celery.

10. Senape / Mustard

Senape e prodotti a base di senape.

Mustard and mustard-based products.

11. Semi di Sesamo / Sesame seeds

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and sesame seeds-based products.

12. Anidride Solforosa e Solfiti / Sulphur dioxide & sulphites

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Sulphur dioxide & sulphites in concentrations above 10 mg/kg.

13. Lupino / Lupine

e prodotti a base di lupino

Lupine and lupine-based products

14. Molluschi / Molluscs

e prodotti a base di molluschi

Molluscs and products based on molluscs

A - il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

A - Any fish intended to be eaten raw or almost raw has been subjected to treatment of preventive decontamination in accordance with the requirements of the EC Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

B - Prodotti pescato, abbattuto termicamente e surgelato a bordo di pescherecci - prodotti freschi, lavorati e abbattuti per mantenerne la freschezza.

B - Products caught, that have almost immediately undergone a rapid temperature decrease and then been frozen on board fishing vessels - fresh products, processed and frozen to maintain their freshness

ANTIPASTI

SALUMI &
FORMAGGI

PRIMI

TACOS

dei
CONDOTTI

MEAT BAR & RESTAURANT

SECONDI

INSALATE

PASTA

DOLCI



BRUSCHETTE & SANDWICH

Bruschetta casereccia € 13

Bruschetta di pane casereccio, mozzarella, pomodoro origano e basilico / *Bread bruschetta with mozzarella, tomato, oregano and basil* - 17

Bruschetta burro di bufala e alici € 13

Bruschetta di Pane con burro di bufala alici di menaica, capperi, rucola, cipolla agrodolce / *Bread bruschetta with buffalo butter, menaica anchovies, capers, arugula and sweet-and-sour onions* - 147

Salmon e guacamole € 20

Pane di segale, guacamole, salmone affumicato e salsa allo yogurt al lime / *Rye bread with guacamole, smoked salmon and lime yogurt sauce* - 14711

Tramezzino prosciutto e formaggio € 16

Pane dorato con Prosciutto cotto e Fontina Dop accompagnato con chips di patate / *Golden bread with cooked ham and Fontina Dop cheese accompanied by potato chips* - 17

Club sandwich € 22

Pane bianco tostato, maionese alla senape, lattuga romana pomodoro, tacchino arrosto, pancetta croccante, frittata alle erbe e chips di patate fatte in casa / *Toasted white bread, mustard mayonnaise, romaine lettuce, tomato, roast turkey, crispy bacon, herb omelette and homemade potato chips* - 137

Cheeseburger di fassona e patate € 22

Burger di Bovino Fassona (200 gr) alla griglia, cheddar, pancetta arrotolata croccante, cetriolo, insalata, pomodori, maionese al peperone crudo, patate al forno alle erbe / *Grilled Fassona beef burger (200 gr), cheddar cheese, crispy rolled bacon, cucumber, salad, tomatoes, pepper mayonnaise, herb-baked potatoes* - 17

Burger Vegano € 19

Lenticchie con pomodoro secco panato in quinoa, chips di platano e maionese allo zenzero / *Lentils with sun-dried tomatoes coated in quinoa, plantain chips and ginger mayonnaise* - 138