

# 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 pomodorino 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*

**Tortino al cioccolato**..... € 12

Tortino caldo al cioccolato dal cuore tenero con salsa ai frutti di bosco / *Warm chocolate tart with a soft centre, served with berry sauce - 137*

**Piatto di frutta**..... € 15

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

**Semifreddo all'Arancia**..... € 12

Crema all'arancia con base croccante di mandorle, datteri e cacao amaro ricoperto da una glassa agli agrumi / *Orange cream with a crunchy base of almonds, dates and bitter cocoa covered with a citrus glaze - 8*

**Crema catalana al pistacchio**..... € 10

Crema catalana al pistacchio con zucchero di canna caramellato e granella di pistacchio / *catalan cream with pistachio and caramelised cane sugar and chopped pistachios - 137 8 / GLUTEN FREE*

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 SO<sub>2</sub> 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*