
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 con zucchine alla scapece e menta / *Genovese with zucchini scapece and mint-1*
- Tartare** € 6
Tartare di Fassona, misticanza e maionese all'harissa / *Fassona tartare, mixed greens and 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 potatoe -14b*
- Taco x 4** € 21
Combo Genovese, Tartare, Guacamole, Intruso

Sandwich

SANDWICH

- Salmone e guacamole** € 20
Pane di segale, guacamole, salmone affumicato e salsa allo jogurt al lime / *Rye bread with guacamole, smoked salmon and lime yogurt sauce-14711*
- Tramezzino prosciutto e formaggio** € 16
Pane dorato con Prosciutto cotto e Caciocavallo Podolico accompagnato con chips di patate / *Golden bread with cooked ham and Caciocavallo Podolico 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*
- Panino con Polpette** € 18
Panino dorato con polpette di fassona di nostra produzione con pomodoro fresco basilico e crema di patate / *Golden sandwich with homemade Fassona beef meatballs, fresh tomato, basil and potato cream-137*
- Burger Vegano** € 18
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

Roast Beef € 19
Roast beef di Fassona insalata di fagiolini e patate prezzemolate / Fassona roast beef with green bean salad and parsley potatoes

Crispy Chicken € 22
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

Parmigiana di Melanzane € 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

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

INSALATE

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 crouton 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

Nizzarda € 17
Insalata Nizzarda con lattuga romana fagiolini datterino alici di cetara olive taggiasche e uova sode / Niçoise salad with romaine lettuce, green beans, datterino tomatoes, Cetara anchovies, Taggiasca olives and hard-boiled eggs - 34A

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



PASTA

Genovese..... € 19

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 Salsiccia Pistacchio e Burrata € 19

Pasta fresca all'uovo con salsiccia fresca di nostra produzione granelli di pistacchio e burrata di Bufala / *Fresh egg pasta with fresh sausage produced by us, pistachio grains and buffalo burrata cheese -1378*

Spaghetti del mediterraneo € 17

Spaghetti Bio S. Cappelli Pastificio "Felicetti" zucchine burro di bufala caciocavallo podolico menta e basilico/ *Organic Spaghetti S. Cappelli Pastificio 'Felicetti' courgettes buffalo butter Podolico caciocavallo cheese mint and basil -17*

Lasagne al Ragù € 20

Strati sottili di sfoglia fresca all'uovo di nostra produzione si alternano al ragù cotto lentamente di carne di Fassona vellutata di besciamella e parmigiano reggiano/ *Thin layers of our homemade egg pasta alternate with slow-cooked Fassona beef ragù, velvety béchamel sauce and Parmigiano Reggiano cheese.. - 137*

Spaghetto pomodoro fresco e basilico..... € 16

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

Ravioli Cacio e Pepe € 20

Sottile sfoglia fresca all'uovo di nostra produzione farcia al Pecorino Romano Dop burro montato e tre pepi e scaglie di pecorino Moliterno / *Thin fresh egg pasta made in-house, filled with Pecorino Romano Dop cheese, whipped butter, three peppers and shavings of Moliterno pecorino 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*

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



MAIN DISHES

Salsiccia Patate e Peperoni € 20
Salsiccia fresca semi di finocchio patate tagliate a mano peperoni arrosto e maionese all'harissa / *Fresh sausage, fennel seeds, hand-cut potatoes, roasted peppers and harissa mayonnaise* – 35

Tagliata di Fassona € 28
Controfiletto di Bovino fassona (250 gr.) alla griglia, bietola / *Grilled Fassona beef (250 Gr.), mashed potatoes and swiss chard* – 7

Filetto al Pepe Verde € 30
Filetto di Fassona grigliato salsa al pepe verde pestato bietola / *Grilled Fassona beef fillet with crushed green pepper sauce and Swiss chard* -7

Petto di Pollo € 22
Pollo di campagna grigliato con erbe fresche e zucchine alla scapece / *Grilled free-range chicken with fresh herbs and marinated courgettes*

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.



SIDES

Misticanza aromatica € 7
Misticanza di erbe crude e aromatiche
Mix of raw and aromatic herbs

Verdura di stagione Ripassata / Agro € 8
Repassed or sour seasonal vegetables

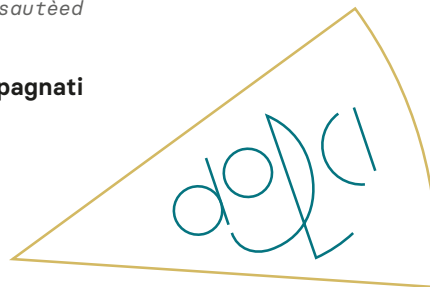
Patata dolce frita € 8
Patata dolce frita con maionese allo zenzero
Fried sweet potato with ginger mayonese

Zucchine alla scapece € 10
Zucchine dorate marinate con aceto menta olio extra vergine d'oliva / *Golden courgettes marinated with vinegar, mint and extra virgin olive oil*

Friggitelli € 10
Friggitelli verdi con datterino e basilico / *Green friggittelli peppers with datterino tomatoes and basil* – 5

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

Chips di Platano con guacamole € 15
Plantain chips with guacamole – 58



DESSERT

Tiramisù al caffè € 10
Tiramisù al caffè / *Tiramisù* – 137

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

Lemon Curd € 10
Crostatina con crema al limone di amalfi e meringa all'italiana / *Tart with Amalfi lemon cream and Italian meringue* – 137

Cheesecake al Lampone € 10
Dolce Crudista Vegano croccante di mandorle e agave crema anacardi e mirtilli e copertura al lampone / *Crunchy vegan raw dessert with almonds and agave, cashew cream, blueberries and raspberry topping* – 58 / GLUTEN FREE

Crema catalana al pistacchio € 10
Crema catalana al pistacchio con zucchero di canna caramellato e granella di pistacchio / *catalan cream with pistacchio and caramelised cane sugar and chopped pistachios* - 137 8 / GLUTEN FREE

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) lattiolio.

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

dei CONDOTTI

MEAT BAR & RESTAURANT

TACOS

TACOS X 4

Genovese	€ 6
Tartare	€ 6
Guacamole	€ 5
Intruso	€ 6
Taco x 4	€ 21
Combo Genovese, Tartare, Guacamole, Intruso	

ANTIPASTI

STARTERS

Vitello in salsa Tonnata	€ 20
Tartare di bovino Fassona	€ 23
Crispy Chicken	€ 21
Frittata con erbe di stagione	€ 15
Samosa Vegani	€ 16
Melanzane di parmigiana	€ 16

SECONDI

MAIN

Salsiccia Patate e Peperoni	€ 20
Tagliata di Fassona	€ 28
Filetto al Pepe Verde	€ 30
Petto di Pollo	€ 22
Milanese	€ 30
Agnello	€ 28

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

CONTORNI

SIDES

La Melanzana	€ 15
Zucchine alla Scapece	€ 8
Verdure di Stagione Ripassata / Agro	€ 8
Patate alle erbe	€ 8
Crema di Patate	€ 12

SANDWICH

SANDWICH

Salmone e guacamole	€ 20
Tramezzino prosciutto e formaggio	€ 16
Club sandwich	€ 22
Cheeseburger di fassona e patate	€ 22
Panino con Polpette	€ 18
Burger Vegano	€ 18

SALUMI & FORMAGGI

COLD CUTS & CHEESES

Selezione di salumi e formaggi	€ 27
Selezione di Prosciutto e Salumi	€ 24
Prosciutto e Mozzarella	€ 20
Caciocavallo arrosto	€ 18

INSALATE

SALAD

Bufala e pomodori	€ 16
Cesare salad	€ 17
Cesare salad con Pollo	€ 20
Nizzarda	€ 17
Bosco	€ 21

PASTA

PASTA

Genovese	€ 19
Fettuccine Salsiccia Pistacchio e Burrata	€ 19
Spaghetti del mediterraneo	€ 17
Lasagne al Ragù	€ 20
Spaghetto pomodoro fresco e basilico	€ 16
Gnocchi sciuè sciuè melanzane e ricotta	€ 16
Ravioli Cacio e Pepe	€ 20
L'amatriciana	€ 17
La Carbonara	€ 17

DOLCI

DESSERT

Tiramisù al caffè	€ 10
Churros y dulce de leche	€ 9
Tortino al cioccolato	€ 12
Semifreddo all'Arancia	€ 12
Crema catalana al pistacchio	€ 10
Piatto di frutta	€ 15