

# Menu



## PER INIZIARE

**Tagliere cali.bra.to 1,7,8,12** **20,00 euro**  
selezione di salumi nostrani di stagione

**Battuta al coltello di madama bianca piemontese 1,3,7,12** **19,00 euro**  
- Perlage di Tartufo e Porcini Fritti  
- Lardo e Cipolla rossa di Tropea caramellata

**Tartare di salmone 3,4,12** **20,00 euro**  
zest di lime , avocado e maionese al curry

**Tartare di pecora 3,8,12** **23,00 euro**  
nociola tostate al cacao, maionese al pepe rosa e cavolo nero fritto

**Parmigiana di melanzane 1,3,7** **16,00 euro**  
biologiche grigliate sulla brace



coperto 3,50 euro

## Menu



### PRIMI

**Cre moso di ceci 3,12** 18,00 euro  
erbe aromatiche e porcini

**Pappardelle al ragu di pecora 3,12** 20,00 euro  
fonduta al pecorino e zest di arancia

**Riso Carnaroli 2** 25,00 euro  
aromatizzato agli agrumi, carpaccio di gambero e gel al limone

**Filejia ai 3 pomodori 1,7** 19,00 euro  
nduja, grattugiato di caciocavallo e basilico fritto

**Spaghettoni 1,7** 20,00 euro  
cacio e pepe con cuore di carciofino fritto

**Riso carnaroli allo zafferano 7,12** 22,00 euro  
guancialetto romano D.O.P. e fonduta al pecorino



### SECONDI



**Tentacolo di Polpo 7,12,14** 22,00 euro  
su purea di patata dolce Americana con lime caramellato e scarola

**Guancia di Bovino adulto 12** 24,00 euro  
cotta nella birra gluten free, riduzione al vino rosso e pakchoi fritto

**Cotoletta di Vitello alla Milanese 1,7** 25,00 euro  
cotta nel burro chiarificato, prodotto anche gluten free

**Sfilacciato di Cervo 1** 22,00 euro  
su polenta fritta e verdure grigliate

**Filetto di Manzo 7** 27,00 euro  
caramello salato e purea di patate viola

## Menu



### BOUTIQUE DI CARNE

Costata	7,00 euro - etto
Fiorentina	8,00 euro - etto
Picanha Brasiliana	25,00 euro

le nostre carni alla brace hanno tutte una frollatura - stagionatura non inferiore ai 30 giorni

tutti i tagli vengono accompagnati da patate al forno o verdura alla griglia, ricordiamo quindi di chiedere al personale di sala per la scelta del contorno



### CONTORNI



Vedure alla griglia	5,00 euro
Patate al forno	5,00 euro
Purea viola 7	5,00 euro



### DOLCI

Dolce CALI.BRA.TO 7,12 selezione di formaggi e mix di marmellate	15,00 euro
Brownie con cioccolato nero 3,7,8 prodotto gluten free	7,00 euro
Dolce al cucchiaino CALI.BRA.TO 1,3,7,8	7,00 euro
Tiramisu 1,3,7 dolce a strati con savoiardi, mascarpone, caffè e cacao	7,00 euro

## Menu



### BIRRE ARTIGIANALI

**HIBU Entropia 4.8** 7,00 EURO  
La meno forte, principalmente secca e agrumata, con un mix di luppoli Americani ed Inglesi 33 cl

**HIBU Gotha 7.7** 7,00 EURO  
La piu forte, amara speziata e floreale 33 cl

**HIBU Dama Bianca 5.6** 7,00 EURO  
Medio alcolica, fruttata e speziatura che porta il nostro palato al pepe bianco 33 cl

**HIBU Vaitra 5.6** 7,00 EURO  
Medio alcolica, dolce ed equilibratezza dettata dalla forte luppatura 33 cl

### BEVANDE



Acqua Naturale - Frizzante 3.50 euro

0.5 cl

Coca-cola 4.00 euro

33 cl

Coca-cola zero 4.00 euro

33 cl

Fanta 4.00 euro

33cl



### CAFFETTERIA



Caffe espresso 2.00 euro

Caffe decaffeinato 2.50 euro

Orzo 2.50 euro

Ginseng 2.50 euro

### BAR



Amaro Del Capo 4.00 euro

Montenegro 4.00 euro

Baileys 5.00 euro

Grappa Bianca o Barricata 6.00 euro

# Allergeni

1. I CONTENENTI GLUTINE -GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, ETC. E DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE INCLUSO LATTOSIO
8. FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI E PISTACCHI ETC..
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFORIOSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10MG.KG O 10MG.L
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI