

LE NOSTRE PROPOSTE

TARTARE FIFTY

Fassona condita battuta al coltello, mayo ai capperi, misticanza e sale nero.

(80 gr) 7€ - (200 gr) 13€

NOODLES ALL'ORIENTALE

Spaghettoni con verdure, salsa orientale, pollo cotto a bassa temperatura, germogli di fagiolo e semi di sesamo

13€

chiedi anche la versione vegetariana

ITALIANO MEDIO

Mezzemaniche con crema di zucchine, stracciatella e pomodorini confit.

12€

ASIAN TARTARE

Tartare di salmone, avocado e verdure croccanti, servita su un letto di riso nero accompagnato da home made mayo alla soia e sesamo.

14€

VITEL TONÈ

Magatello cotto a bassa temperatura, servito con fiori di capperi e la nostra salsa tonnata.

14€

DOLCI

top frutti di bosco - caramello salato

CHEESE CAKE

BROWNIES

(con gelato alla vaniglia del Madagascar)

4€



Menù

dalle ore 18.00

STUZZICHERIE

CLASSICONE

Filetti di pollo panati con Patate al forno e salsa agrodolce

12€

DALLA SPAGNA CON FURORE

Nachos con formaggio filante e guacamole

11€

IL PAESANO

Tagliere misto di salumi e formaggi del territorio 5 pp

14€

LE NOSTRE NUVOLE

*la nostra pizza gourmet.
48 h di lievitazione a base acqua*

Pomodoro a velo, cuore di burrata, crudo 24 mesi "riserva"

17€

Pomodoro a velo, cuore di burrata, datterini confit e cipolla di Tropea caramellata

15€

SALAD

per restar leggeri

CEASAR SALAD

Insalatina croccante servita con pollo cbt, crostini di pane, grana in cialda e la nostra salsa Caesar.

14€

POLPO SALAD

Insalatina di patate con pomodorini confit e tentacoli di polipo. Servita con la nostra salsa basilico

13€

BURGER

PRAWN BURGHER

Pane caldo, tartar di gambero, pomodorini confit, stracciatella e chips di patata viola. Servito con patate arrosto

15€

cavallo di battaglia

CLUB SANDWICH

Pane tostato, petto di pollo cbt, bacon croccante, lattuga, pomodoro, mayo e salsa all'uovo. Servito con patate arrosto

15€

lo zio Sam

IL PASTRAMI BURGHER

Pane caldo, Pastrami 180g, cavolo cappuccio viola, cetriolini croccanti e salsa Fifty. Servito con patate arrosto

15€

FIFTY BURGHER

Pane caldo, 200g chianina, pomodoro, scamorza, lattuga, bacon croccante e mayo. Servito con patate arrosto

15€

Bibite (le classiche)

3,50€

Birre alla spina

Müllerbraü gold export

5€ / piccola 3,50€

Full irish single Malt IPA

6€ / piccola 3,50€

* per intolleranze rivolgersi al personale

WINE

Vino Bianco

AUDARYA

VERMENTINO DI SARDEGNA
DOC 100% VERMENTINO

calice 5€ bott. 24€

SGREVA

LUGANA DOC SIRMIO
100% TREBBIANO DI LUGANA (TURBIANA)

calice 5€ bott. 24€

UMANI RONCHI

VELLORO TERRE DI CHIETI
PECORINO IGT 100% PECORINO

calice 6€ bott. 25€

RONCO DEI TASSI

RIBOLLA GIALLA IGP VENEZIA GIULIA
100% RIBOLLA GIALLA

calice 6€ bott 28 €

DOMAINE HAMELIN

CHABLIS AOC
100% CHARDONNAY

bott. 33€

Vino Rosso

CORTE RUGOLIN

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC CORVINA,
CORVINONE, RONDINELLA, MOLINARA E CROATINA

calice 6€ bott. 28€

CORTE RUGOLIN

VALPOLICELLA CLASSICO DOC
CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

calice 6€ bott. 28€

UMANI RONCHI

ROSSO CONERO
85% Montepulciano, 15 % Sangiovese.

calice 6€ bott. 28€

UMANI RONCHI

CHIANTI CLASSICO
85% Montepulciano, 15 % Sangiovese.

calice 6€ bott. 28€

Bollicine

COLA BATTISTA

FRANCIACORTA BRUT DOCG
100% CHARDONNAY

calice 6€ bott 35€

COLA BATTISTA

FRANCIACORTA SATEN DOCG
100% CHARDONNAY

calice 7 € bott. 38€

DESIREE

CRÉMANT DE BOURGOGNE, CUVÉE KRYSLIN 85%
CHARDONNAY, 15% PINOT NERO

calice 6€ bott. 30€

CHAMPAGNE

10€