

Dan Tatà



Apriamo con uno Spritz?

Aperol o Campari

€ 6,00

**N.B.: PER INTOLLERANZE O ALLERGIE
AVVISARE PREVENTIVAMENTE
IL NOSTRO PERSONALE DI SALA**

Coperto € 2,50

ANTIPASTI

TAGLIERE REEL

€30,00

Parma "PIO TOSINI"

Mortadella di Suino nero di Calabria, capocollo di Martina Franca,
Pecorino di Amatrice al tabacco e rum, Pecorino semistagionato alle pere, Gran Blue
di Bufala erborinato, Caciocavallo Podolico

VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE "MANIERA ANTICA"

€18,00

CARPACCIO DI MAGATELLO (secondo disponibilità)

€16,00

Salsa di maionese, senape e miele, rucola

BATTUTA DI COLTELLO Classica

€14,00

Con Fiocchi di Sale Maldon, Olio EVO

BATTUTA DI COLTELLO AGLI AGRUMI

€16,00

Con Sale Maldon, Olio EVO, Senape di Digiohe, Brandy, Gocce d Arancia, Erbetta Cipollina

BATTUTA DI COLTELLO AL TARTUFO

€18,00

Con Chips di funghi, Fiocchi di sale maldon, Olio EVO

CACIOCAVALLO ARROSTO

€16,00

Con Crostini e prosciutto di Parma "PIO TOSINI"

CACIOCAVALLO FUSO

€14,00

Con Capocollo Martinese

FRITTO MISTO "EXCELLENT"

€22,00

Polpette dell "Nonna", bocconcini di pollo, salsicetta tradizionale,
crocchette di patate artigianali, mozzarella fresca, friggitielli

FRITTO DI POLPETTE, CROCCHETTE e MOZZARELLA

€14,00

PUREA DI FAVE DELLA TRADIZIONE

€12,00

Crema di Favette Bianche, Cicorielle e crostini fritti

PRIMI

SAGNE RITORTE (Ncannulate) della tradizione Salentina € 15,00
Con Pomodoro e Cascata di Polpettine

LA BRUCIATA € 14,00
Sagne ncannulate fritte, sugo di pomodoro, pecorino, idea di peperoncino

LASAGNETTA APERTA € 16,00
Al Ragù di Capocollo Di Suino Nero con pomodorini secchi e Colatura di Caciocavallo Stagionato in grotta

CAPPELLACCI ARTIGIANALI € 18,00
In farcia di Brasato, Crema di Parmigiano 20 mesi e sugo d'Arrosto

GNOCCHI DI PATATE AL RAGU' BIANCO € 16,00
Salsiccia di Norcia, funghi cardoncelli, caprino

RISOTTO ALLO ZAFFERANO € 18,00
Riso carnaroli delle antiche riserie del Pavese alla regola meneghina, e pistilli di zafferano

RISOTTO ALLA MILANESE con OSSO BUCO € 26,00
Riso carnaroli delle antiche riserie del Pavese alla regola meneghina, e pistilli di zafferano

I NOSTRI TAGLI PREGIATI

LA NOSTRANA CARNI DI PROVENIENZA ITALIANA

COSTATA
T-BONE

VENDITA DI PESO

€ 60,00 al Kg.

€ 70,00 al Kg.

RED + WHITE

La nostra carne Red White proveniente direttamente dalla Polonia è un vero gioiello per gli amanti del buon cibo.

Con un'attenzione speciale per il benessere degli animali, questa carne è una garanzia sia in termini di qualità che di bontà.

Ogni morso ti regala un'esperienza unica, grazie alla sua straordinaria dolcezza e morbidezza.▯

COSTATA

€ 80,00 al Kg.

MANZETTA PRUSSIANA (secondo disponibilità)

La nostra esperienza nel campo delle carni da più di 50 anni ci ha portato a selezionare una razza di bovino femmina "Scottona" con al massimo 30 mesi d'età (allevata allo stato brado nella regione del Mazury)

COSTATA
T-BONE

VENDITA DI PESO

€ 90,00 al Kg.

€ 100,00 al Kg.

COSTATA DI VITELLO (c/osso)
Gusto delicato, burrosissima

€ 30,00 pz

LA GRIGLIA

TAGLIATA DI MANZETTA € 24,00
Rucola fresca, pomodorino, Olio EVO, Scaglie di Parmigiano

TAGLIATA DI MANZETTA € 28,00
Funghi cardoncelli e tartufo

ENTRECOTE DI MANZETTA GRIGLIATO € 22,00

L'ARROSTO € 20,00
Salsiccia classica, capocollo suino, bombette classiche CBT
Petto di pollo CBT, cascatina di patate al forno

BOMBETTE ARTIGIANALI C.B.T. € 16,00
Speck e provola affumicata con salsa di Caciocavallo stagionato
in grotta e Chips di speck - 4 pz -

COSTATINA DI AGNELLO € 16,00
N° 4 pz - alla scottadito

TURCINIEDDHI DI AGNELLO € 16,00
N° 5 pz

HAMBURGER ARTIGIANALE € 14,00
100% Manzetta prussiana gr. 300, spicchi di patate al forno
Salsa BBQ,

LE FIAMME

STRACOTTO DI MANZO € 18,00

alle albicocche secche su crema di patate

GOULASCH € 18,00

BRASATO DI CARNI BIANCHE € 16,00

Guancialed ed erbette

COSTOLETTA ALLA MILANESE (ORECCHIO D'ELEFANTE) € 30,00

con spicchi di patata al forno

FILETTO da 250 gr. € 28,00

Rosolato al burro chiarificato, demi glace, e stick fresche fritte

FILETTO AL PEPE VERDE da 250 gr. € 28,00

FILETTO ALLA ROSSINI € 48,00

Gr. 250, riduzione di Madeira - Fondo Bruno, Pane tostato
tartufo Nero estivo, Scaloppa di Foie Gras

STRACCETTI DI POLLO € 14,00

Timo e rosmarino, scorsa di lime, chardonnay - gr. 250 -

RIBS € 14,00

costine di maiale al vino

PEZZETTI DI CAVALLO alla Pignata € 15,00

LA TRIPPA DELLA TRADIZIONE € 14,00

CONTORNI

LE PATATINE

Chips di Patate fresche

€ 6,00

SPICCHI DI PATATE AL FORNO

Con Timo, Rosmarino, Salvia

€ 7,00

INSALATA SOLO VERDE

Secondo stagionalità

€ 5,00

INSALATA MISTA

Secondo stagionalità, pomodori, caroselli, carota

€ 6,00

RAPE STUFATE

Secondo disponibilità

€ 8,00

CICORIA SELVATICA RIPASSATA

Secondo disponibilità

€ 8,00

VERDURE GRIGLIATE

Peperoni, Melanzane, zucchine, funghi, radicchio Trevigiano

€ 10,00

CAPONATA DI MELANZANE

€ 8,00