

MANGIARE

*Prodotto surgelato all'origine.

L'elenco dei prodotti contenenti allergeni è consultabile in cassa.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

PER INIZIARE

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI Selezionati dal nostro chef	13
CRUDO E GNOCCHO FRITTO Prosciutto crudo Marco d'Oggiono 24 mesi servito con gnocco fritto	12
TAGLIERE VEGANO Selezione di verdure di stagione, hummus e pinzimonio	12
IMPEPATA DI COZZE Cozze alla tarantina con crostini di pane	12
POLPO VIOLA Polpo cotto a bassa temperatura su crema di patate viola e gocce di pomodoro	14

PRIMI

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE Linguine con cozze, vongole, calamari*, gamberetti* e gamberoni*	16
COAST TO COAST Scialatielli alle vongole e piccola frittura di calamari* e gamberetti*	20
TAGLIOLINI CACIO E PEPE	13
PACCHERI TRICOLORE Paccheri con sugo di pomodoro, stracciatella e basilico	15
SCIALATIELLI ALLE VONGOLE Scialatielli alle vongole con pomodorini	15
PAD THAI Racchiude tutti i principali condimenti e spezie della cucina thai rendendolo un'esplosione di sapori tipicamente asiatici (vermicelli di riso, verdure, spezie e gamberi*).	14
GRAN PAELLA DEL PLEASE	20
Riso giallo, pollo, manzo, gamberi*, cozze, granchio*, calamari*, carote, piselli, peperoni e salsiccia.	

SECONDI

ORECCHIA DI ELEFANTE ALLA MILANESE con rucola e pomodorini	20
FRITTURA DI PESCE* con verdure* pastellate	19
GAMBERI* AL CURRY accompagnati da riso basmati	17
SALMONE SCOTTATO con salsa al lime e miele	18
TARTARE DI MANZO con stracciatella di bufala, acciughe e cipolla croccante	18

BURGERS

IL CLASSICO	Carne di manzo, insalata, pomodoro, cheddar e bacon	14
DEL TORO	Carne di manzo, patanegra croccante, basilico, mozzarella di bufala	15
BURGER VEGETARIANO	Hamburger* vegetariano, insalata e pomodoro	14
BURGER MESSICANO	Carne di manzo, cheddar, guacamole, jalapeños e anelli di cipolla*	15
CHICKEN BURGER	Burger* di pollo, cheddar, insalata e pomodoro	14
BURGER CARBONARA		15
	Carne di manzo, uova strapazzate, fonduta di pecorino, pepe e guanciale croccante	

GRIGLIA

LEXINGTON STEAK	Bavetta alta di Black Angus, taglio morbido dal sapore unico (circa 300 gr.)	20
LEXINGTON ALL IN	A partire da circa 700-800 gr. di bavetta alta Black Angus cotta alla griglia e servita intera su pietra ollare infiammata. Morbida e saporita allo stesso tempo	7/hg
PICANHA	Taglio tipico della cucina brasiliana	19
TAGLIATA DI CHIANINA	Cottura consigliata: sangue o media	18
TAGLIATA DI SCOTTONA	Cottura consigliata: sangue o media	18
TAGLIATA DI POLLO	Petto di pollo alla piastra	13

SALAD BOWLS

ROSA	13
Insalata verde, salmone crudo, mango e pinoli	
MARINARA	13
Misticanza, pomodorini, cipolla di Tropea, tonno e mozzarella di bufala	
CHICKEN SALAD	12
Insalata verde, pollo alla piastra, pomodorini e grana a scaglie	
FRESCA	13
Insalata verde, tonno crudo, avocado, lime, menta e feta	

ORTO

PATATINE* FRITTE	5
PATATE AL FORNO	5
INSALATA MISTA O VERDE	5
VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA	5