

MANGIARE

*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per la lista degli allergeni rivolgersi al personale.

PER INIZIARE

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI Selezionati dal nostro chef	15
CRUDO E GNOCCO FRITTO Prosciutto crudo servito con gnocco fritto	14
TOMINO CALDO CON VERDURE ALLA GRIGLIA	10
IMPEPATA DI COZZE Cozze alla tarantina con crostini di pane	13
INSALATA DI MARE* con olive taggiasche e pomodorini gialli	14

PRIMI

SPAGHETTONI AI FRUTTI DI MARE Spaghettoni con cozze, vongole, calamari* e gamberi*	18
COAST TO COAST Scialatielli alle vongole e piccola frittura di calamari* e gamberetti*	20
TAGLIOLINI CACIO E PEPE	13
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI* E GAMBERI*	18
TONNARELLI AL RAGU' BIANCO DI CONIGLIO	14
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	22
FRITTURA DI PESCE* con verdure fresche di stagione	22
GAMBERI* AL CURRY accompagnati da riso basmati	18
SALMONE* CAMELLATO agli agrumi	18
TARTARE DI MANZO con straciatella di bufala (condita dallo chef)	18

BURGERS

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

GRIGLIA

LEXINGTON STEAK Bavetta alta di Black Angus, taglio morbido dal sapore unico (circa 300 gr.)	20
LEXINGTON ALL IN a partire da 800 gr. di bavetta alta di Black Angus cotta alla griglia e servita intera su pietra ollare infiammata. Morbida e saporita allo stesso tempo	8/hg
PICANHA Taglio tipico della cucina brasiliana	22
TAGLIATA DI CHIANINA Cottura consigliata: sangue o media	20
TAGLIATA DI SCOTTONA Cottura consigliata: sangue o media	20
TAGLIATA DI POLLO Petto di pollo alla piastra	15

SALAD BOWLS

SALMON SALAD Insalata verde, salmone crudo*, mango e pinoli	14
MARINARA SALAD Misticanza, pomodorini, cipolla di Tropea, tonno e mozzarella di bufala	14
CHICKEN SALAD Insalata verde, pollo alla piastra, pomodorini e grana a scaglie	14
TONNO SALAD Insalata verde, tonno crudo*, avocado, lime, menta e feta	14

ORTO

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