PIATTO + ACQUA/BIBITA/BIRRA/CALICE DI VINO + CAFFÈ

IL MANZO TRICOLORE **4**

Tataki di manzo alla brace su letto di misticanza variegata, pomodorini colorati al basilico, scaglie di ricotta salata stagionata, olive saporite e crostini di pane casereccio.

LA TAGLIATA DI MANZO ITALIANO 🕣

Servita con rucoletta, pomodorino ciliegino e scaglie di formaggio lodigiano, accompagnata da patate a spicchi saporite e misticanza colorata.

LA TARTARE ROMAGNOLA

Tartare di manzo prime quality da 180gr, rucoletta selvatica, petali di prosciutto crudo, sfera di squacquerone cremoso e piada croccante. Viene servita con spicchi di patate saporite.



LA TAGLIATA DI POLLO 14.3

Tagliata di pollo, julienne di radicchio, funghi trifolati e petali di lodigiano, accompagnata da patate a spicchi e misticanza.

IL CHICKEN SANDWICH 41

Pane in cassetta tostato, lattuga, pomodoro fresco, straccetti di pollo alla brace, bacon croccante e salsa Pane&Trita. Accompagnato da patatine fritte e mayo delicata.

IL CHICKEN PLATE 13.3

Insalatina colorata, dadolata di pollo alla brace, pomodorini ciliegiati colorati, pioggia di ricotta salata, la vera salsa caesar, olive, cavolo viola e crostini di pane casereccio.

PAUSA GREEN

LA BURRATONA

Burrata da 200gr "la murgia" su letto di rucola, pomodorini colorati saporiti, zucchine alla brace, crema di basilico e mandorle tostate.

13 3

IL POLLO TERIAKY

Tenera tagliata di pollo alla griglia su letto di riso basmati profumato, ricoperta da andorle tostate, sesamo colorato e deliziosa salsa teriaky.

AVOCADO





MACCHERONI CRUNCH&PEPE

Maccheroni cacio, pepe e pancetta croccante.

SPAGHETTONI AL RAGÙ SPECIAL

Spaghettoni quadrati al ragù bolognese, ricetta tradizionale, serviti con cascata di formaggio lodigiano 24 mesi.

PENNETTE AL SUGO DI CAMPAGNA

Pennette integrali al sugo di pomodoro contadino alle olive, con crema di stracciatella pugliese e basilico fresco.

ABBONDANTE?

PAUSA BURGER

Pane bianco artigianale ai semi, trita di manzo italiano 220gr, lattuga, formaggio fuso e pomodoro dell'orto.

Pane bianco artigianale ai semi, trita di manzo italiano 220gr, sbrodolata di taleggio, julienne di radicchio, petali di speck croccante e mayo ai funghi.

12.9

Pane bianco artigianale ai semi, trita di manzo italiano 220gr, lattuga, pancetta croccante mantovana, formaggio fuso e la nostra irresistibile salsa Pane&Trita.

13.5

Pane bianco artigianale ai semi, trita di manzo italiano 220gr, rosti di patate, petali di lardo toscano, zucchine alla griglia e mayo delicata.

Pane bianco artigianale ai semi, trita di manzo italiano 220gr, mozzarella fiordilatte alla brace, chips di melanzane panate e fritte, pancetta croccante, crema di pomodorino pugliese e mayo alla'nduja.

12.5

Pane bianco artigianale ai semi, cotoletta di pollo crispy, lattuga, pancetta croccante mantovana, formaggio fuso e la nostra irresistibile salsa Pane&Trita.

Serviti con patatine dippers 100% CARNET

Una pizza a scelta a soli:

SALAME PICCANTE

Salsa rustica di pomodoro, mozzarella fiordilatte, spianata calabra piccante.

Salsa rustica di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto alla qualità, funghi trifolati.

Salsa rustica di pomodoro, mozzarella fiordilatte, spolverata di lodigiano 24 mesi, basilico fresco e filo di olio evo.

Salsa rustica di pomodoro, mozzarella fiordilatte, foglie di rucoletta e petali di crudo.

Mozzarella fiordilatte, zucchine alla brace, prosciutto crudo, petali di formaggio stagionato 12 mesi.



LA COSTATA

Frollata 30 giorni. Indicata ai veri amanti della carnazza, è caratterizzata dall'alto grado di marezzatura che la rende sorprendentemente succculenta. Servita su pietra lavice con patate caserecce in doppia cottura.

CARPACCIONE DI

Carpaccio di black angus, leggermente affumicato, crema di senape antica al miele, funghi di malga trifolati, scaglie di pecorino affinato nelle vinacce, rucoletta selvatica e nocciole.



500-600 g

26

22



GRANTAGLIATA DI

Prestigioso controfiletto di manzo 100% italiano, servito in purezza con filo di olio evo pugliese, fiocchi di sale maldon e salsina verde. Servita con patate caserecce in doppia cottura.

LA COTOLETTA

Battuta gigante di lonza in doppia panatura croccante, farcita con petali di mortadella, burrata cremosa e granella di pistacchio. Servita con patatine dippers e l'irresistibile salsa Pane&Trita.

280 g

18.3

25

SUA MAESTÀ

Tartare di manzo prime quality, burratona pugliese da 200a, sbrodolata di pesto, olive di Cerignola crunchy, pomodorino giallo pacchetelle e polvere di tarallo.

16.9

ro di Cangl

Considerata un'eccellenza nel mondo delle carni rosse, nota per essere una delle scelte più salutari con meno del 2% di grassi. Il nostro tenerissimo filetto di canguro viene servito su crostone di pane abbrustolito e ricoperto da una cremosissima salsa al pepe verde di "Sichuan", leggermente senapata. Servito con patate caserecce in doppia cottura.

280 g

23

IN DOPPIA COTTURA 🚯 /ERDURE ALLA GRIGLIA 🚯 **PATATINE DIPPERS INSALATINA DI STAGIONE 45**

*Nel menù alla carta non sono compresi nel prezzo acqua/bibita/birra/calice di vino e caffè