


NON ERO UN GRAN PIRATA,
MA AMAVO LA LIBERTA', LA SCOPERTA, L'INCONTRO,
IL VAGABONDARE TRA UN ARCIPELAGO E L'ALTRO.
C.M.

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'ELENCO DEI PRODOTTI CONTENENTI ALLERGENI.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale



Antipasti

BRUSCHETTA CLASSICA POMODORO FRESCO E BASILICO	5,5
CRUDO DI PARMA CON GNOCCO FRITTO	9,5
TRIS DI BRUSCHETTE POMODORO E BASILICO LARDO E LUGANEGA	6
SELEZIONE DI SALUMI DEL MINCIO CON VERDURINE ALL'AGRO	9
PICCOLO PINZIMONIO CON TRIS DI OLII AROMATIZZATI	7
PICCOLA BURRATA CON FIORI DI ZUCCA E ZUCCHINE	9,5
CARPACCIO DI BRESAOLA DI BUFALA CON BIS DI BISCOTTI REGGIANO E BAGOS	
E MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE	12
IL PROSCIUTTO COTTO ROVAGNATI CON GNOCCO FRITTO E GRISSINI FATTI IN CASA	9
MUFFIN DI ASPARAGI CON VELLUTATA ALLO ZAFFERANO	9
PROSCIUTTO DI CINGHIALE CON INSALATA DI FINOCCHI AGRUMI E MENTA	12
TAGLIERE DI FORMAGGI CON CONFETTURE E MIELE	10
ROTOLINO DI ALGA NORI ALLE VERDURE E RISO BASMATI AI PISELLI CON VELLUTATA DI CECI	10
TAGLIERE DI CRUDO TOSCANO CON TORTA ALLE ERBE	9





Primi Piatti

RISOTTO AI FIORI DI ZUCCA E PISTILLI DI ZAFFERANO	12
RISOTTO FRUTTATO CON MELE E PERE MANTECATO ALLO ZOLA	12
PACCHERI CON PESTO DI POMODORI SECCHI E BASILICO FRITTO	11
TAGLIATELLE CON FUNGHI E SPECK	10

TROFIETTE CON FONDUTA AL BITTO E BRESAOLA CROCCANTE	10
ORECCHIETTE ALLA CREMA DI ASPARAGI PINOLI TOSTATI E GUANCIALE CROCCANTE	9

ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O CONGELATI IL LOCO (MEDIANTE ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA) COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL MANUALE DI AUTO CONTROLLO IGIENICO AI SENSI DEL REG. CE N. 852/04

Secondi Piatti

ORECCHIA DI ELEFANTE CON RUCOLA E POMODORINI	17,5
POLLO AL CURRY CON CUPOLA DI RISO THAI	15
CARPACCIO DI FILETTO SU RUCOLETTA SELVATICA E REGGIANO O RADICCHIO PECORINO E OLIO TARTUFATO	18
FILETTO AL PEPE VERDE	23
“BISTECCA AMERICA” 500 gr. CARNE CON OSSO, UOVO FRITTO, BACON CROCCANTE E PATATE NOVELLE SALTATE AL BURRO	25
STRACCETTI DI POLLO E ZUCCHINE PANATI AL SESAMO NERO SU LETTO DI D'INSALATINA NOVELLA E SALSÀ BBQ	18
FILETTINO DI MAIALE IN CROSTA DI PISTACCHI CON SALSÀ AL VINO ROSSO E CACAO	19
FILETTO DI BUFALA STECCATO AL BACON CON CREMA AI FUNGHI E  SCAMORZ A FONDENTE	23
TAPAS DI VERDURE MARINATE	15
BURGER DI VERDURE DI STAGIONE E PANE CARASAU 	15
PAELLA ALLA VALENCIANA CARNE E PESCE	(min. 2 persone) Cad. 15



No Glutine

SELEZIONE DI AFFETTATI

con piccole focaccine croccanti

10

FRITTELLE DI ZUCCHINE

con crema di ceci

9

PENNE o SPAGHETTI

pomodoro fresco e basilico e crema alla genovese

8

TORRETTA DI ZUCCHINE

con pasta pasticciata alla bufala

10

RUSTIN NEGA'

17

NODINO DI VITELLO

alla milanese panato e fritto nel burro

17

SteakHouse



PROPONIAMO CARNI SELEZIONATE E ACCURATAMENTE
GRIGLIATE SU PIETRA LAVICA

Carni Americane di Pura Razza "Black Angus" Nebraska

LEXINTON STEAK

18,5

"BLACK ANGUS" FILETTO LATERALE MORBIDO E SAPORITO

FREMONT STEAK

18,5

"BLACK ANGUS" TAGLIO MOLTO TENERO MA DAL SAPORE UNICO

GRIGLIATA MISTA DAKOTA

25

TAGLI ASSORTITI DI:

MANZO BLACK ANGUS - EXINTON - FREMONT - MINNESOTA

Carnidi Manzo "Scottona" Irlandese

COSTATA DI MANZO "SCOTTONA" 5
all'etto

FIORENTINA DI MANZO "SCOTTONA" 7
all'etto

Carni Bovine Fresche "Argentine" di Razza Aberdeen Angus

FILETTO 29
FILETTO PRIMA SCELTA RAZZA ABERDEEN ANGUS

CONTROFILETTO 22
ENTRECOTE PRIMA SCELTA RAZZA ABERDEEN ANGUS

GRILL GAUCHO 30
TAGLI MISTI ABERDEN ANGUS (FILETTO, ENTRECOTE, SCAMONE)

VI SUGGERIAMO DI INDICARE AL CAMERIERE
IL PUNTO DI COTTURA PREFERITO

SteakHouse 

Special

FILETTO DI MANZO HOT ROCK servito su pietra calda 25

SELEZIONE DI CARNE MISTA COTTA SULLA NOSTRA PIETRA LAVICA 23

MANZO - POLLO - VITELLO - MAIALE

Carne Al Metro

CARNE SERVITA TRA LE FIAMME, SU PIETRA OLLARE

FILETTO 9
all'etto

LEXINGTON/FREMONT NEBRASKA 7
all'etto

TagliatediManzo

TagliatediPollo

AL PROFUMO DI TARTUFO 18 AL
PROFUMO DI TARTUFO 16

AL ROSMARINO DI MONTEVECCHIA 17 AL
ROSMARINO DI MONTEVECCHIA 15

AI FUNGHI PORCINI 18 AI
FUNGHI PORCINI 16

ALLA RUCOLA SELVATICA 17 ALLA
RUCOLA SELVATICA 15

AL PEPERONCINO 17 AL
PEPERONCINO 15

AL RADICCHIO ROSSO TREVISO 18 AL
RADICCHIO ROSSO TREVISO 15
E BALSAMICO DI MODENA E
BALSAMICO DI MODENA

CON GORGORZOLA E NOCI 18 CON
GORGORZOLA E NOCI 16

RADICCHIO E SCAMORZA 18
RADICCHIO E SCAMORZA 16

CIME DI RAPA E PEPERONCINO 18 CIME DI
RAPA E PEPERONCINO 16

CON SPINACI E PECORINO 18 CON
SPINACI E PECORINO 16

TAGLIATA DI FILETTO 25

VI SUGGERIAMO DI INDICARE AL CAMERIERE
IL PUNTO DI COTTURA PREFERITO

SteakHouse



Razza Piemontese - Fassona

LE NOSTRE CARNI DI FASSONA VENGONO ALLEVATE E SELEZIONATE

IN UN ALLEVAMENTO NELLA ZONA DI VALZO NUOVO - BIELLA

CONTROFILETTO servito in padella CON BURRO AROMATIZZATO E PURE' DI SEDANO RAPA	22
CONTROFILETTO alla griglia CON CIPOLLA ROSSA E TOPINANBUR	22
TARTARE DI FASSONA CON BATTUTA CLASSICA	20

Insalate

CAMPANA INSALATA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E BASILICO	10
CROTTI INSALATA, RUCOLA, BRESAOLA, PERE, GRANA A SCAGLIE	8
NIZZARDA INSALATA, TONNO, POMODORINI, PATATE, ACCIUGHE, PEPERONI E UOVA	9
ESTIVA INSALATA, POMODORINI, GAMBERETTI, ANANAS, ARANCIA E BASILICO	8
CHICKEN SALAD INSALATA, MAIS, POLLO CROCCANTE, BACON, GRANA A SCAGLIE	10
BRIANZOLA INSALATA, POMODORINI, PATATE, UOVA, FORMAGGIO DOLCE	8

Contorni

PATATE AL FORNO	5
PATATINE FRITTE	5
INSALATA MISTA	5
INSALATA VERDE	5
VERDURE ALLA GRIGLIA	6

TEMPURA DI VERDURE 6
ROESTI DI PATATE 5
SPINACI AL VAPORE O AL BURRO 6
CHIPS 5
PURE' DI SEDANO RAPA 6



Antigua King Burger

I NOSTRI HAMBURGER VENGONO PREPARATI E MACINATI AL
MOMENTO
PER OFFRIRE UNA MAGGIORE QUALITA'
SONO ACCOMPAGNATI DA INSALATA, POMODORI, CIPOLLE,
BACON E SALSE

HAMBURGER MESSICANO	15
PANE PER HAMBURGER FARCITO CON FORMAGGIO, STRISCIOLINE DI MANZO E POLLO MARINATE, INSALATA	
CHEESE BURGER	16
HAMBURGER DI MANZO	16
HAMBURGER DI POLLO	14
HAMBURGER DI VITELLO	15
HAMBURGER DI BLACK ANGUS	16
HAMBURGER DI BUFALA	16
HAMBURGER DI RAZZA PIEMONTESE - FASSONA	16

Carni Fresche di Bufala

LE NOSTRI CARNI DI BUFALA VENGONO ALLEVATE E
SELEZIONATE
IN UN ALLEVAMENTO NEL CUORE DEL PARCO DEL MINCIO, IN
UN' OASI NATURALE

FILETTO DI BUFALA	25
TAGLIATA DI BUFALA AL PROFUMO DI TARTUFO	18
TAGLIATA DI BUFALA AL ROSMARINO DI MONTEVECCHIA AI FUNGHI PORCINI	17
ALLA RUCOLA SELVATICA	18

AL PEPERONCINO	17
AL RADICCHIO ROSSO TREVISO E BALSAMICO DI MODENA	18
CON GORGONZOLA E NOCI	18
RADICCHIO E SCAMORZA	18
CIME DI RAPA E PEPERONCINO	18
CON SPINACI E PECORINO	18

GRIGLIATA DI BUFALA SCAMONE-SALAMELLA FILETTO 23

LA CARNE BUFALINA CONTIENE UNA PERCENTUALE DI GRASSO INFERIORE DEL 3% RISPETTO ALLA CARNE BOVINA; HA UN BUON RAPPORTO FRA GRASSI SATURI E INSATURI, QUESTI ULTIMI SONO IMPORTANTI PER COMBATTERE IL COLESTEROLO. LA CARNE DI BUFALA PRESENTA UNA MIGLIORE RITENZIONE IDRICA ED È PIÙ SUCCOSA E TENERA RISPETTO ALLE ALTRE SPECIE ALLEVATE.



NACHOS CON FORMAGGIO FUO E JALAPENOS	6
CHIPS CON SALSA PICCANTE	4,5

Fajitas

LA FAJITAS E' UN PIATTO ORIGINALE TEXANO
SONO LISTARELLE DI CARNE MARINATE E SERVITE SU UNA PIASTRA
CALDA
CON PANNA ACIDA, GUACAMOLE, SALSA PICCANTE E CREMA DI FAGIOLI
NERI

FAJITAS DI MANZO E POLLO	17	Cad
FAJITAS DI MANZO	17,5	Cad
FAJITAS DI POLLO	16,5	Cad
FAJITAS DI POLLO E GAMBERETTI	17	Cad

Tacos

TORTILLAS FRITTE E CROCCANTI RIPIENE DI LISTARELLE DI CARNE
MARINATE E SERVITE
CON PANNA ACIDA, GUACAMOLE E SALSA PICCANTE E CREMA DI FAGIOLI
NERI

TACOS DI MANZO E POLLO		17	cad	cad
TACOS DI MANZO	17,5			cad
TACOS DI POLLO	16,5			cad
TACOS DI POLLO E GAMBERETTI			cad	17

CONSIGLIAMO DI ACCOMPAGNARE I PIATTI MESSICANI CON I SEGUENTI
COCKTAILS

MARGARITA AI FRUTTI	bicchiera 7,5	Caraffa 25
MOJITO	bicchiera 7,5	Caraffa 25
CRANBERRY MARGARITA	bicchiera 7,5	Caraffa 25
MARGARITA GOLD ROCK	bicchiera 7,5	Caraffa 25



Bambini

Menu

PATATINE FRITTE 12

PASTA AL POMODORO O IN BIANCO
6

COTOLETTINA DI POLLO CON

HAMBURGER CON PATATINE FRITTE
15



ACQUA 0.75	2
BIRRA ARTIGIANALE ALLA SPINA PICCOLA	4
BIRRA ARTIGIANALE ALLA SPINA MEDIA	5
BIRRA IN BOTTIGLIA (BECK'S, HEINEKEN, CORONA)	5
BIBITE	4
BIRRE ARTIGIANALI BADEF DELLA FRANCIACORTA	
BIRRA KLARA PILS cl. 0,50	7,5
BIRRA SCARLATA BOCK cl. 0,50	7,5
BIRRA GHEBA WEIZEN cl. 0,50	7,5
CAFFE'	1,5
CAFFE' DEK	2
ORZO	2
LIQUORI NAZIONALI	4
LICOR LIQUIRIZIA	4
LICOR CREMOSO ALLA BIRRA	4
LICOR LIQUORE ALLA BIRRA	4
LICOR CACAO	4
PANE & COPERTO	2,5



Champagne

55

CUVE' SAINT PETERSBOURG
BLANC DE BLANC
DOM PERIGNON
CRISTAL BRUT

BRUT RESERVE

MONTHOYS

VEUVE CLICQUOT 65
RUJINART 110
MOET+CHANDON 180
ROEDERER 220

Spumanti

FRANCIACORTA BRUT
FRANCIACORTA SATEN
FRANCIACORTA BRUT
FRANCIACORTA CUVEE' PRESTIGE
40

BELLAVISTA ALMA 40
VILLA CRESPIA 35
VILLA CRESPIA 23
DOCG CA'

DEL BOSCO

PROSECCO DOCG VALDOBBIADENE

MIONETTO

18

CARTIZZE SUPERIORE

25

Vini Bianchi

PIEMONTE

ARNEIS BLANGE'

DOC CERETTO 25

LOMBARDIA

LUGANA

CA' DEI FRATI 20

ALTO ADIGE

MULLER THURGAU
GEWURZTRAMINER

COLTERENZIO 20

COLTERENZIO 22

SAUVIGNON PRAIL

COLTERENZIO 22

RIESLING VAL VENOSTA

FALKENSTEIN 26

FRIULI SHARIS RIBOLLA GIALLA IGT LIVIO FELLUGA 22

TOSCANA VERMENTINO PRIMO BIANCO
CANTINE MEŠA 18



*Chi non ama le donne il vino e il canto,
è solo un matto non un santo* Arthur Schopenhauer (1788 – 1860)

PIEMONTE NEBBIOLO D'ALBA DOC SOBRERO 22
BARBARESCO BASARIN ADRIANO 32
BAROLO BUSSIA VIGNETO FANTINI SILVANO 42

BOLMIDA

LOMBARDIA COLLE CALVARIO VALCALEPIO ROSSO RISERVA CASTELLO
DI GRUMELLO 34
SASSELLA RUPESTRE VALTELLINA SUPERIORE MENEGOLA 30
SFORZATO "CA' RIZZIERI" DOCG RAINOLDI 45
NON LO SO ALBERTI+CATTANEO 18
Vino prodotto in Brianza nel comune di RanCate
sono stati impiantati 2000 ceppi di Merlot allevati a Guyot con cura
maniacale delle viti resa bassissima dell'uva e affinamento in acciaio e tonneaux

VENETO VALPOLICELLA SUPERIORE BIODINAMICO MUSELLA 18
VALPOLICELLA RIPASSO BERTANI 26
AMARONE DOC TENUTA S. ANTONIO 42

TRENTINO TEROLDEGO ROTALIANO FORADORI 24
ALTO ADIGE LAGREIN COLTERENZIO 20
PINOT NERO ST. DANIEL RISERVA COLTERENZIO 24

FRIULI MERLOT CABERNET VERTIGO IGT
FELLUGA 22

TOSCANA MORELLINO DI SCANSANO BIODINAMICO DOCG POGGIO 18
BRIGANTE ROSSO DI MONTALCINO 20

	CHIANTI CLASSICO	CESTELLO DI AMA	45
	BOLGHERI CACCIA AL PIANO		RUIT HORA
	24		
	BOLGHERI IL BRUCIATO	DOC GUADO AL TASSO	30
	BOLGHERI SUPERIORE	PODERE GRATTAMACCO	70
	BRUNELLO DI MONTALCINO		35
	TIGNANELLO	IGT MARCHESE ANTINORI	80
	SASSICAIA	DOC SAN GUIDO BOLGHERI	180
UMBRIA	SAGRANTINO DI MONTEFALCO		DOCG
TENUTA ALZATURA	28		
ABRUZZO	MONTEPULCIANO RISERVA	DOC MARINA CVETIC	28
CAMPANIA	TERRA D'ECLANO AGLIANICO		
	QUINTODECIMO	45	
PUGLIA	PRIMITIVO DI MANDURIA	MORELLA	22
SICILIA	NERO D'AVOLA JBLEO	BIO	IGT GULFI
	22		
	ETNA ROSSO	BENANTI	24
SARDEGNA	CANNONAU PRIMO ROSSO	CANTINE MEŞA	18

Vinidolci, Aromatizzati Passiti

	MOSCATO D'ASTI	DOCG CHIARO DI LUNA	15
	BAROLO CHINATO (0.50l)	DOCG CAŞCINA AŞINARI	25
	ZIBIBBO	IGT NICOSIA	16
	PASSITO DI PANTELLERIA (0.375)		DONNA
FUGATA	28		
	SAUTERNES GRAN CRU	CHATEAU MIRAT	46



Vinialbicchiere

Champagne & Spumanti

dalla Francia lo Champagne

“Brut Reserve” 8

lo spumante Lombardo

“Franciacorta Saten” 7

“Franciacorta Brut” 5

gli spumanti dal Veneto

“Prosecco di Valdobbiadene” 5

“Cartizze” 5

ivini bianchi

dall'Alto Adige

“Muller Thurgau” 5

“Gewurztraminer” 5

dalla Toscana

“Vermentino” 5

Dall'Alto Adige

“Riesling Trocken dry” 5

Vini dolci, Aromatizzati P

assiti

dal Piemonte

“Barolo Chinato” 5

ivini rossi

dal Veneto

“Valpolicella Ripassa” 5

dalla Lombardia

“NON LO SO” 5

dalla Toscana

“Morellino di Scansano – Bio” 5

“Chianti” 5

dalla Sicilia

“Nero d'Avola” 5

*Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia,
un buon libro, un buon amico.*

Molière (1622 – 1673)