



## ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

MOZZARELLA DI BUFALA 200 GR E CRUDO DI PARMA 24 MESI	€ 19,00
BRUSCHETTE CON POMODORINI D'ATTERINO, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO FRESCO (4 PEZZI)	€ 13,50
TARTARE DI FILETTO DI LIMOUSINE FRANCESE CONDITA CON CIPOLLA, CAPPERI TRITATI E TUORLO D'UOVO	€ 20,00
PATA NEGRA BELLOTA 100% GHIANDA CON CARCIOFI ARROSITI E PANE TOSTATO	€ 20,00
CROCCHÈ DI PATATE RIPIENI DI MORTADELLA E PISTACCHIO (4 PEZZI)	€ 14,00
PATATE FRITTE STICK*	€ 6,50

## INSALATONE

### DENVER

INSALATA MISTA, POLLO ALLA GRIGLIA, CROSTINI DI PANE, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO E SALSA CAESAR € 13,50

### NEW YORK

INSALATA MISTA, SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO, BURRATA DI BUFALA 125 G, POMODORINI E CAROTE ALLA JULIENNE € 14,50

### COLUMBUS

INSALATA MISTA, TONNO, MOZZARELLA DI BUFALA, ACCIUGHE, POMODORINI, OLIVE NERE E ORIGANO € 14,50

### LAS VEGAS

RUCOLA, BRESAOLA, POMODORINI E PARMIGIANO REGGIANO € 13,50

COPERTO € 3,00

A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) n. 1169/2011, la Direzione comunica che gli alimenti somministrati potrebbero contenere allergeni. Si invitano i gentili clienti a comunicare eventuali intolleranze alimentari al personale di sala.

## MENU BIMBI - FINO A 12 ANNI

PANINO KRABBY PATTY: HAMBURGER DI SCOTTONA 160 G E CHEDDAR + BIBITA E COPERTO INCLUSI	€ 12,50
COTOLETTA DI POLLO G 130 AL PIATTO CON PATATE FRITTE STICK* + BIBITA E COPERTO INCLUSI	€ 12,50
PIZZA MARGHERITA BABY + BIBITA E COPERTO INCLUSI	€ 12,50

## SECONDI DI CARNE

FILETTO DI LIMOUSINE 250 G (FRANCIA)	€ 28,00
TAGLIATA DI ROAST BEEF KOBIETA 300 G (POLONIA)	€ 26,00
BISTECCA DI ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS 350 G (URUGUAY)	€ 28,00
HAMBURGER DI GOLD BLACK ANGUS 300 G (USA) SERVITO CON BURRATA PUGLIESE, CRUDO DI PARMA	€ 22,00
COTOLETTA DI VITELLO 400 G ALLA MILANESE	€ 26,00
BISTECCA DI POLLO 200 G DISOSSATA	€ 18,50

## CONTORNI

PATATE AL FORNO	€ 3,00
INSALATA MISTA	€ 2,50
VERDURE GRIGLIATE	€ 3,00
FRIARIELLI	€ 4,00
PATATINE FRITTE STICK*	€ 2,50

\* PRODOTTO CONGELATO

## SCEGLI LA TUA COTTURA



### AL SANGUE

Cottura veloce della carne a temperatura elevata. Formazione di una crosta più spessa e resistente alla pressione; nel cuore la carne deve essere ancora rossa e abbastanza calda (50 °c).



### AL PUNTO

Cottura leggermente più prolungata, la carne viene voltata quando appaiono fini goccioline sulla parte superiore; a cottura ultimata si lascia riposare per 2-3 minuti, affinché la temperatura si uniformi. Al taglio la carne deve essere di un colore rosa uniforme e ben calda (60 °C).



### BEN COTTA

Cottura lenta e prolungata, la carne viene cotta per circa 5-6 minuti per lato. Al tatto la carne risulta dura; l'esterno è croccante e di colore bruno. All'interno è ben calda (70 °C).

## PANINI GOURMET E MAXI TOAST

### BIIF MAXI BURGER

HAMBURGER DI SCOTTONA, BURRATA PUGLIESE, DOPPIO CHEDDAR,  
POMODORO, BACON CROCCANTE, LATTUGA E SALSA BURGER  
SINGLE HAMBURGER 300 G € 17,50

### ONION BURGER

HAMBURGER DI SCOTTONA, CIPOLLA CARAMELLATA, POMODORO,  
CETRIOLO, LATTUGA, KETCHUP E MAIONESE  
SINGLE 160 G € 13,00 | DOUBLE 320 G € 17,00

### BUFALA BURGER

HAMBURGER DI SCOTTONA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO,  
PESTO DI BASILICO, LATTUGA E MAIONESE  
SINGLE 160 G € 13,00 | DOUBLE 320 G € 17,00

### PARMIGIANA BURGER

HAMBURGER DI SCOTTONA, PARMIGIANA DI MELANZANE, PROVOLA DI AGEROLA,  
BACON CROCCANTE, LATTUGA E KETCHUP  
SINGLE 160 G € 13,00 | DOUBLE 320 G € 17,00

### CHEESE BURGER

HAMBURGER DI SCOTTONA, CHEDDAR, POMODORO, BACON CROCCANTE,  
LATTUGA E KETCHUP  
SINGLE 160 G € 12,00 | DOUBLE 320 G € 16,00

### PARMA BURGER

HAMBURGER DI SCOTTONA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA RISERVA 24 MESI,  
MOZZARELLA DI BUFALA, CARCIOFO ROMANO ARROSTITO, LATTUGA E MAIONESE  
SINGLE 160 G € 14,00 | DOUBLE 320 G € 18,00

### CALABRO BURGER

HAMBURGER DI SCOTTONA, 'NDUJA CALABRESE, PROVOLA DI AGEROLA,  
CIPOLLA CARAMELLATA, POMODORO, LATTUGA E SALSA BBQ  
SINGLE 160 G € 13,50 | DOUBLE 320 G € 17,50

### CROCCHÈ BURGER

HAMBURGER DI SCOTTONA, PROSCIUTTO DI PRAGA, MOZZARELLA DI BUFALA,  
CROCCHÈ DI PATATE, LATTUGA, KETCHUP E MAIONESE  
SINGLE 160 G € 14,00 | DOUBLE 320 G € 18,00

TUTTI I PANINI SONO DISPONIBILI CON PANE SENZA GLUTINE\*

CONTORNO PATATINE FRITTE STICK\* + € 2,50

**LIGHT BURGER - GLUTEN FREE**  
HAMBURGER DI SCOTTONA E INSALATA CONDITA  
SINGLE 160 G € 12,00 | DOUBLE 320 G € 16,00

**CLUB SANDWICH**  
LATTUGA, POLLO ALLA GRIGLIA, CHEDDAR, UOVA, POMODORO, BACON E MAIONESE  
€ 14,50

**CLUB MARE**  
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO, VERDURINE GRIGLIATE, PROVOLA,  
POMODORO, MAIONESE E PESTO DI BASILICO  
€ 15,00

## **PIZZE**

**MARGHERITA**  
POMODORO, FIOR DI LATTE E BASILICO  
€ 8,00

**AMERICANA**  
POMODORO, FIOR DI LATTE, WÜRSTEL, PATATE FRITTE STICK\* E BASILICO  
€ 10,50

**CAPRICCIOSA**  
POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ROVAGNATI, SALAME NAPOLI,  
CARCIOFI, FUNGHI CHAMPIGNON E OLIVE NERE  
€ 13,50

**DIAVOLA**  
POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE E OLIO  
€ 12,00

**NAPOLI**  
POMODORO, POMODORINI CILIEGINO, FIOR DI LATTE, CAPPERI, ORIGANO,  
ACCIUGHE E BASILICO  
€ 12,00

**VEGETARIANA**  
POMODORO, FIOR DI LATTE, VERDURE GRIGLIATE E BASILICO  
€ 11,50

\* PRODOTTO CONGELATO

**RIPIENO**

POMODORO, RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP,  
FIOR DI LATTE, SALAME NAPOLETANO, OLIO EVO E BASILICO  
€ 14,00

**SALSICCIA E FRIARIELLI**

PROVOLA, SALSICCIA NAPOLETANA E FRIARIELLI  
€ 14,00

**GENUINA**

FIOR DI LATTE, POMODORINI CILIEGINO, CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA  
ALL'USCITA BOCCONCINO DI BUFALA E BASILICO  
€ 14,50

**PISTACCHIO E MORTADELLA**

CREMA DI PISTACCHIO, FIOR DI LATTE, MORTADELLA,  
GRANELLA DI PISTACCHI E BASILICO  
€ 15,50

**PROSCIUTTO SPECIAL**

MARGHERITA ALL'OMBRA DI POMODORO, ALL'USCITA PROSCIUTTO  
CRUDO DI PARMA RISERVA 24 MESI, BURRATA DI BUFALA E BASILICO  
€ 14,50

**SALAMINO SPECIAL**

FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE, GORGONZOLA DOLCE, OLIO EVO E BASILICO  
€ 14,00

**PATA NEGRA SPECIAL**

POMODORO, PROVOLA, PEPE E PATA NEGRA BELLOTA 100% GHIANDA  
€ 19,00

**AGGIUNTE**

PROSCIUTTO DI PARMA RISERVA 24 MESI	€ 2,50
PROSCIUTTO COTTO	€ 2,50
FUNGHI CHAMPIGNON	€ 2,00
RUCOLA	€ 1,00
CARCIOFI ARROSTITI	€ 2,50
RICOTTA	€ 1,50
BURRATA DI BUFALA	€ 4,00

## DESSERT

ESPLORA I NOSTRI DESSERT CON UN GIRO DELLA RUOTA, UN MODO DIVERTENTE PER ASSAPORARE LE DOLCEZZE DI BIIF. € 6,50

## BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA 75 CL € 2,50  
COCA COLA / ZERO - SPRITE - FANTA 33 CL € 3,50  
CAFFÉ € 2,00  
AMARI E DISTILLATI DA € 5,00 A € 10,00

## BIRRE

MORETTI RICETTA ORIGINALE 4,6% VOL 40 CL € 6,00  
MORETTI RICETTA ORIGINALE 4,6% VOL 20 CL € 4,00  
MORETTI ROSSA 7,2% VOL 40 CL € 6,00  
MORETTI ROSSA 7,2% VOL 20 CL € 4,00  
ICHNUSA NON FILTRATA 5% VOL 40 CL € 6,50  
ICHNUSA NON FILTRATA 5% VOL 20 CL € 4,50  
ERDINGER WEISS 5,3% VOL BOTTIGLIA 50 CL € 6,50

## COCKTAILS


SPRITZ CAMPARI € 7,00  
SPRITZ APEROL € 7,00  
SPRITZ HUGO € 7,50  
MOSCOW MULE € 8,00  
GIN TONIC (HENDRICK'S) € 9,00



## VINI ROSSI

VINO DELLA CASA - BOTTIGLIA 75 CL	€ 15,00
AGLIANICO DOCG "SABBIENERE", FEUDI SAN GREGORIO	€ 21,00
MORELLINO DI SCANSANO DOCG, LE PUPILLE	€ 27,00
LANGHE NEBBIOLO DOC, MASSOLINO	€ 33,00
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC, CESARI	€ 30,00
RONCHEDONE IGT, CA' DEI FRATI	€ 34,00
"INFERNO" VALTELLINA SUPERIORE DOCG, NINO NEGRI	€ 35,00
AMARONE VALPOLICELLA DOCG CLASSICO, CESARI	€ 50,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, CANTINA DI MONTALCINO	€ 50,00
MALBEC "VIVE", ALTA VISTA - ARGENTINA	€ 35,00
ZINFANDEL, FRANCIS FORD COPPOLA - CALIFORNIA	€ 45,00
CHIANTI CLASSICO DOCG, BERARDENGA	€ 35,00
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC "GHENOS", TORREVENTO	€ 24,00
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA TOSCANA IGT, ORNELLAIA	€ 40,00

## VINI ROSSI PREMIATI

NERO DI TROIA DOCG RISERVA "VIGNA PEDALE", TORREVENTO		€ 27,00
BARBERA D' ASTI DOCG "LAVIGNONE", PICO MACCARIO	 <b>36</b>  <b>TOP 100</b>	€ 27,00

## VINI BIANCHI E ROSÉ

FALANGHINA DOC "VERDITERRE", FEUDI SAN GREGORIO	€ 21,00
VERMENTINO DOC "COSTAMOLINO", ARGIOLAS	€ 24,00
LUGANA DOC "PRESTIGE", CÀ MAIOL	€ 24,00
GEWÜRZTRAMINER DOC, COLTERENZIO	€ 24,00
TERRE CERASE CAMPANIA ROSÉ, VILLA MATILDE	€ 25,00

## BOLLICINE

VALDOBBIANDENE PROSECCO SUPERIORE DOCG, MONTEGRANDE	€ 25,00
DUBL BRUT EDITION METODO CLASSICO, FEUDI SAN GREGORIO	€ 32,00
	€ 35,00

CHIEDI AL TUO CAMERIERE I VINI DISPONIBILI AL CALICE