



TAPAS, GRILL & COCKTAILS

I NOSTRI TAGLIERI

PICCOLA SELEZIONE DI TAPAS A SCELTA DELLO CHEF*^{DA 1 A 14} 15€

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITI CON MIELE E CHUTNEY AL MANGO, DAL GUSTO DOLCE E LEGGERMENTE PICCANTE⁷ 15€

- Camambert di bufala, formaggio a pasta molle prodotto in Italia, ispirato al celebre formaggio francese
- Pecorino con fichi stagionato 60 giorni
- Caprino toscano ottenuto con latte di capre di razza maltese, nate ed allevate in Toscana
- Grana Padano stagionato 24 mesi

SELEZIONE DI SALUMI DELL'AZIENDA VILLANI (DAL 1886)¹² 20€

- "Il Praga" prodotto secondo la tradizionale ricetta, con l'aggiunta del liquore "Tredicesima Sorgente" tipico della Repubblica Ceca
- Prosciutto crudo San Daniele DOP stagionato 16 mesi
- Salame "Il Rustico", legato a mano e condito con pepe nero e aglio fresco macerato nel vino rosso. Effetua poi una lunga stagionatura in cantina
- Pancetta "Tartufò" farcita con tartufo estivo e scaglie aggiunte prima dell'insacco. Stagiona in cantina almeno 80 giorni
- Lardo di Patanegra

PER INIZIARE... PICCOLI PECCATI DI GOLA

TAPAS VEGGY

LE ORIGINALI PATATS BRAVAS*^{DA 2 A 14} 7,50€
servite con salsa brava, alioli e paprika dolce

LE NOSTRE AMERICAN SWEET POTATOES*^{DA 2 A 14} 7,50€
servite con salsa agrodolce e alioli

STICK DI FORMAGGIO*^{DA 2 A 14} 8,00€
impanati e fritti, serviti su salsa di pomodorini gialli (4pz)

FIORI DI ZUCCA^{*2,3,4,5,6,8,9,10,11,12,13,14} 8,00€
in pastella ripieni di mozzarella e parmigiano serviti con salsa agrodolce (2pz)

BABAGANUSH DI MELANZANE¹¹ 10,00€
crema tipica del Medio Oriente a base di polpa di melanzane e tahina

PARMIGIANA RUSTICA⁷ 10,00€
con cremosa salsa di pomodorini gialli



PER INIZIARE... PICCOLI PECCATI DI GOLA

TAPAS DI MARE

CHIPIRONES FRITOS ^{*2,3,4,5,6,8,9,10,11,12,13,14}	8,00€
calamaretti fritti serviti con salsa agrodolce	
FISH AND CHIPS ^{*2,3,4,5,6,8,9,10,11,12,13,14}	9,00€
filettini di baccalà impanati serviti con french fries alla paprika	
CALAMARETTI ^{*7}	12,00€
ripieni di formaggio serviti su salsa di pomodorini gialli	
PAELLA ^{*2,4,9,12,13,14}	12,00€
ai frutti di mare	
POLPO ALLA GALLEGA ^{2,14}	12,00€
piatto tradizionale della cucina spagnola	
TENTACOLO DI POLPO ^{2,11,14}	14,00€
servito su crema di melanzane e menta	

TAPAS DI TERRA

ALETTE DI POLLO ^{*2,3,4,5,6,8,9,10,11,12,13,14}	8,00€
speziate e fritte	
CESAR SALAD MIGNON ^{*2,3,4,5,6,8,9,10,11,12,13,14}	8,00€
insalatina, pomodorini, bacon croccante, scaglie di grana e pollo impanato	
TRADIZIONALI MONDEGHINI ^{*DA 2 A 14}	9,00€
accompagnati dalla nostra salsa agrodolce e alioli (3 pz)	
ARROSTICINI ABRUZZESI	10,00€
spiedini di pecora serviti con salsa chimicurri (8 pz)	
FILETTINI DI POLLO ^{*2,3,4,5,6,8,9,10,11,12,13,14}	10,00€
impanati e serviti con salsa BBQ	
STINCO DI MAIALE ^{7,12}	14,00€
Mezzo stinco cotto a bassa temperatura, marinato alla salsa BBQ, servito su purè di patate	



LA SELEZIONE DEI NOSTRI TAGLI DI CARNE

Accompagnate con salsa chimichurri.

Tutti i nostri tagli vengono serviti con una grammatura circa di 250/300 gr.

ENTRAÑA	15,00€
diaframma di manzo	
PLUMA IBERICA	16,00€
pluma cerdo bianco spagnolo	
ASADO	18,00€
creekstone farms grainfed (Black Angus USA)	
PICANHA	18,00€
picanha di scottona razza simmental bavarese classe Aaa	
PICANHA INTERA	7,00€/HG
minimo 1 kg	
CUBE ROLL	24,00€
entrecôte angus grassfed di provenienza Sud America (Uruguay/ Argentina in base alla disponibilità)	

I CONTORNI

INSALATINA	5,00€
VERDURE ALLA GRIGLIA	5,00€
zucchine, melanzane, peperoni	
PATATE SAUTÈ	5,00€
FRENCH FRIES ^{*2,3,4,5,6,8,9,10,11,12,13,14}	5,00€



I BURGER

serviti con french fries^{*2,3,4,5,6,8,9,10,11,12,13,14} (+1,00€ senza glutine^{6,10,11,12,13})

CHEESE BURGER^{1,7,11} 14,00€

Hamburger di angus 180 gr, insalata, pomodoro, cipolla caramellata, bacon croccante e cheddar

CLARS BURGER^{1,11,12} 15,00€

manzo c.b.t. sfilacciato, jalapeños, pomodorini confit, peperoni al forno, cipolla caramellata

POLPO BURGER^{1,2,6,10,11,12,14} 16,00€

polipo, spaghetti di cavolo rosso, pomodoro, cipolla caramellata, salsa agrodolce

LA NOSTRA PICCOLA SELEZIONE DI PIATTI MESSICANI

NACHOS⁷ 9,00€

serviti con cheddar, crema di avocado, jalapeños

TACO VEGGY⁷ 7,50€

croccante tortilla di mais, ripiena di parmigiana di melanzane e cremosa salsa ai pomodorini gialli

TACO CLARS¹² 7,50€

croccante tortilla di mais, manzo c.b.t. sfilacciato, jalapeños, pomodorini confit, peperoni al forno, cipolla caramellata

TACO POLPO^{2,6,10,12,14} 7,50€

Croccante tortilla di mais, polipo, spaghetti di cavolo rosso, pomodoro, cipolla caramellata, salsa agrodolce

FAJITAS^{1,6,7} 18,00€

Veggy: verdure miste marinate (zucchine, melanzane, peperoni)

Classiche: straccetti di manzo marinati, peperoni e cipolle

2 wrap per porzione, accompagnati da salsa cheddar, pomodorini, crema di avocado.

Su richiesta del cliente jalapeños piccanti

I DOLCI

**CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA I DOLCI DEL GIORNO.
PROPOSTE DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE.**