

ENJOY YOUR FOOD

## LET'S COCKTAIL !

MOJITO  
NEGRONI  
AMMM SOUR  
DAIQUIRI  
GIN TONIC  
SWEET AMMM

€ 7,00

BIBITA 33 cc.	€ 3
Cola BIO	€ 4
Aranciata BIO	€ 4
ACQUA 75cc.	€ 2,5

### BIRRE

ARTIGIANALE  
alla spina  
33 cc € 5

RIEGLE WEISS 5

GUERRILLA  
CRACK IPA

Lattina 40 cc € 7

MUNDAKA

CRACK SESSION IPA  
Lattina 40cc € 7

NEW ZELAND

(gluten free) 40cc € 7

MUNDAKA ZERO

CRACK SESSION IPA  
Lattina 40cc € 7  
hibu

DESSERT

MARACUJA (VEG)  
CANTUCCI E MARSALA  
CANNOLO ALLA CREMA  
TIRAMISU AL MATE

## TAPAS

### ARROSTICINI

Spiedini di agnello con mandioca, curcuma e coriandolo €6

### FALAFEL

Polpette di ceci servite con tzatziki. (3pz) € 6 (9.1)

### BANANA PULLED BALL

Arancino si spalla di maiale sfilacciata, impanata con panko e fritta, accompagnata da ketchup di banana. € 6 (9.1,14)

### ALICE VA IN MONTAGNA

Maritozzo con alici di Lampara con burro montato di malga e grappa invecchiata € 6 (5,9,3,)

### NUGGEST DI BACCALÁ

Merluzzo panato e fritto con crema di peperoni € 8 (5,9,2,)

### CHORIZO Y GAMBAS

Salsiccia piccante con gamberi e pecorino DOP. € 6 (5)

### POLPETTINE DI MANZO

Polpette di manzo con mayo alla curcuma €6 (9,2,3)

**BRAVAS** patate al forno con ketchup home made e cipolla croccante € 7 (2)

## SPECIAL BURGER

**WAGYU** Burger di wagyu con formaggio di malga, pancetta croccante e insalata (3.9)

**CERVO** Burger di cervo con formaggio di malga, salsa al radicchio e topinambur (3.9)

20 € CON PATATE

## BURGER

**CLASSIC** Burger di manzetta con formaggio di malga, mayo bbq pomodoro e insalata (3.9.14.6)

**WOOD** Con pastin (**Talamini dela tela di Vodo di Cadore**) alla piastra con formaggio di malga ,speck e porcini(5.9.3.6)

**HOT BOY** Burger di manzetta con spianata calabra e burrata pugliese e porro bbq (3.9.6)

**PERSONAL CHEESUS** Burger VEG con formaggio fresco di latteria (**GURMONT**) e stagionato e salsa ai peperoni (3.9.6)

**PULLED** Pulled pork homemade con cappuccio e mayo bbq. (9.14)

**CARBO** Con pastin(**Talamini dela tela di Vodo di Cadore**)

**PER GLI AMANTI DELLACARBONARA!** Pancetta stufata, formaggio stagionato, uovo e carbo cream (3.9.6,14) **NEW**

**OCTOPUS** Con pane al nero di seppia, polpo bbq con cime di rapa, stracciatella e pomodorini confit confit (3.5.9.14.6)

**BOTANIC** Burger VEG, pomodoro, insalata e salsa alla curcuma. (10.9.6.7)

**COCOCÓ** Pollo fritto e croccante, crema di peperoni, insalata, salsa bbq. (1,9) **NEW**

15€ Con patate

-A RICHIESTA CON PANE SENZA GLUTINE

**ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI:** 1 Arachidi e derivati 2 Frutta a guscio 3 Latte e derivati 4 Molluschi 5 Pesce 6 Sesamo 7 Soia 8 Crostacei 9 Glutine 10 Lupini 11 Senape 12 Sedano 13 Anidride solforosa e solfiti 14 Uova

## PIATTI

### FASSONA & BURRATA

Tartare di fassona con burrata pugliese e pomodorini confit .18 (3)

### CARBONARA

Gnocchi di patate e mais con, pecorino, guanciale croccante crema all'uovo .15 (3)

**CACIO PEPE** Spaghetti di riso con pecorino romano DOP e pepe rosa.12 (3)

### ALICI E PISTACCHIO

Ditaloni di grano duro con stracciatella, alici pomodorini confit ,pistacchio e foglie di capperi, bottarga 20 (9.7,5.12)

### TZATSIKI

Salsa greca a base di yogurt con olive, pomodorini cetrioli e pane al nero di seppia.(4,9,3) 10

### DOGGY NEW

Hot Dog home made con pancetta stufata e ripassata alla piastra con porro, cipolla croccante e crema ai porcini 16 (7.6)

### POLPO ALLA GALLEGA

Polpo cotto a bassa temperatura e ripassato alla piastra con patate al peperoncino dolce 17 (5)

### MANZO TONNATO

Carpaccio di manzo con salsa tonnata capperi di Pantelleria 14 (3.9.7.12)

### YAKI-PORK NEW

Spiedo di tenerissima di carne suino iberico servito con salsa teriyaki e porro BBQ .18 (12.13)

### TAGLIATA DI BAVETTA

500 gr di filetto di carne bovina alla brace servita con teriyaki e sesamo 26 (7.6)

### PER I PIÙ PICCOLI

10€

### PASTA AL POMODORO

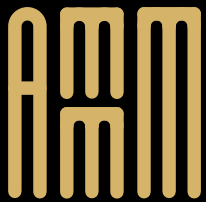
(9)

### COTOLETTA DI POLLO

con patate fritte (1)

### TORTELLINI in brodo

(9)



ENJOY YOUR FOOD

## LET'S COCKTAIL !

MOJITO  
NEGRONI  
AMMM SOUR  
DAIQUIRI  
GIN TONIC  
SWEET AMMM

€ 7,00

BIBITA 33 cc.	€ 3
COLA BIO	€ 3,5
AGRUMATA BIO	€ 3,5
ACQUA 75cc.	€ 2,5

## BIRRE ARTIGIANALE

alla spina

33 cc € 5

RIEGLE WEISS 5

GUERRILLA

CRACK IPA

Lattina 40 cc € 7

MUNDAKA

CRACK SESSION IPA

Lattina 40cc € 7

NEW ZELAND

(gluten free) 40cc € 7

MUNDAKA ZERO

CRACK SESSION IPA

Lattina 40cc € 7

## DESSERT

MARACUJA (VEG)  
CANTUCCI E MARSALA  
CANNOLO ALLA CREMA  
TIRAMISU AL MATE

## TAPAS

### ARROSTICINI

lamb skewers with cassava, turmeric, and coriander €6

### FALAFEL

Chickpea balls served with spicy sauce. (3 pcs) €6 (9.1)

### ALICE VA IN MONTAGNA

Maritozzo whit Lampara's anchovies with montanin butter cremy, and aged grappa 6 € (5,9,3,)

### COD NUGGET

Breaded and fried cod with pepper cream €7 (5,9,2)

### CHORIZO Y GAMBAS

Spicy sausage with shrimp and DOP pecorino cheese. €6 (5)

### BANANA PULLED BALL

Arancino with pulled pork shoulder, breaded with panko and fried, served with banana ketchup. € 6 (9.1,14)

### BRAVAS

Baked potatoes with homemade ketchup and crispy onion €7 (2)

## SPECIAL BURGERS

### WAGYU

Wagyu burge with mountain cheese, crispy bacon, and lettuce (3.9)

### DEER

Deer burger with mountain cheese, radicchio sauce, and Jerusalem artichoke (3.9)

€20 with potatoes and mayo

## BURGERS

**CLASSIC** Veal burger with cheese Camolino, BBQ mayo, tomato, and lettuce (3.9.14.6)

**PERSONAL CHEESUS** Burger: VEG with fresh dairy cheese (GURMONT), aged cheese, and pepper sauce (3.9.6)

**WOOD** Grilled pastin with mountain cheese, speck, and porcini mushrooms (5.9.3.6)

**HOT BOY** Veal burger with Calabrian spianata, butter, and BBQ leek (3.9.6)

**CARBO** Pastin with stewed bacon, aged cheese, egg, and carbonara cream (3.9.6.14)

**OCTOPUS** Black sepia bun with BBQ octopus, turnip greens, stracciatella, and confit tomatoes (3.5.9.14.6)

**BOTANIC** Vegetarian burger with tomato, lettuce, and turmeric sauce (10.9.6.7.14)

**COCOCÓ** Crispy fried chicken with peppers, lettuce, and BBQ sauce (1,9)

**PULLED** Homemade pulled pork with cabbage and BBQ mayo (9.14) –

15€ whit patato e mayo

- ON REQUEST WITH GLUTEN-FREE BREAD

*LIST OF 14 FOOD ALLERGENS: 1 Peanuts and derivatives 2 Nuts 3 Milk and derivatives 4 Molluscs 5 Fish 6 Sesame 7 Soy 8 Crustaceans 9 Gluten 10 Lupin 11 Mustard 12 Celery 13 Sulfur dioxide and sulfites 14 Eggs*

## DISHES

### FASSONA & BURRATA

Fassona tartare with Apulian burrata and confit cherry tomatoes. 18 (3)

### CARBONARA

Potato and corn gnocchi with pecorino, crispy guanciale, and egg cream. 15 (3)

### CACIO E PEPE

Rice spaghetti with Pecorino Romano DOP and pink peppercorns. 12 (3)

### ANCHOVIES AND

### PISTACHIO

Durum wheat ditalini with stracciatella, anchovies, confit cherry tomatoes, pistachio, caper leaves, and bottarga. 20 (9.7, 5.12)

### TZATZIKI

Greek yogurt-based sauce with olives, cherry tomatoes, cucumbers, and cuttlefish ink bread. 10 (4, 9, 3)

### DOGGY

Homemade hot dog with stewed and grilled bacon, leek, crispy onion, and porcini cream. 16 (7.6)

### GALICIAN OCTOPUS

Low-temperature cooked octopus, grilled with sweet chili potatoes. 17 (5)

### BEEF TONNATO

Beef carpaccio with tuna sauce and Pantelleria capers. 14 (3.9.7.12)

### YAKI-PORK

Skewer of tender Iberian pork served with teriyaki sauce and BBQ leek. 18 (12.13)

### BAVETTA STEAK

500g of grilled beef fillet served with teriyaki and sesame. 26 (7.6)

### FOR THE LITTLE ONES

10€

### PASTA WITH TOMATO

SAUCE (9)

### CHICKEN CUTLET

with fries (1)

### TORTELLINI

in broth (9)