

✧ LIGHT LUNCH ✧

INSALATE

| | |
|---|-------|
| CARPACCIO <i>insalata verde, cipolla caramellata, salsa verde, pomodorini confit e carpaccio di manzo</i> | 8.00 |
| VEGETARIANA <i>insalata verde, pomodorini, verdure di stagione alla brace e salsa yogurt</i> | 7.00 |
| DUCK <i>insalata verde, melagrana, salsa verde e straccetti di anatra</i> | 10.00 |

PRIMI

| | |
|--|-------|
| PAPPARDELLE <i>pappardella fresca al ragù sfilacciato e fonduta al parmigiano reggiano 24 mesi</i> | 13.00 |
| SPAGHETTONE <i>spaghettoni aglio, olio e peperoncino con coulis di pomodoro Pachino</i> | 10.00 |
| PRIMO DEL GIORNO <i>chiedi al nostro maitre</i> | |

SECONDI

| | |
|---|-------|
| HAMBURGER <i>hamburger cotto alla brace con cipolla rossa caramellata e verdure grigliate</i> | 10.00 |
| TARTARE <i>tartare di manzo con pane croccante</i> | 13.00 |
| CAPOCOLLO <i>capocollo cotto alla brace con salsa tonnata e porro croccante</i> | 10.00 |

CONTORNI

| | |
|------------------------------|------|
| VERDURE SALTATE | 6.00 |
| PATATE FRESCHE FRITTE | 5.00 |
| PATATE AL FORNO | 5.00 |

✧ CENA ✧

ANTIPASTI

| | |
|---|-------|
| INSALATA NOSTRANA <i>alla brace con lardo di pata Negra e salsa nikkei</i> | 9.00 |
| TACOS DI MAIS <i>con riso aromatizzato agli agrumi maionese home made e carpaccio di Wagyu giapponese</i> | 12.00 |
| PULLED-PORK <i>in pasta filo con salsa yogurt, menta e limone</i> | 8.50 |
| INDIVIA RICCIA <i>con straccetti di coscia d'anatra, cipolla rossa, melagrana e salsa verde</i> | 10.00 |
| TARTARE DI MANZO <i>con tuorlo d'uovo, cipollotto grigliato, acciughina d'Aspra e teriyaki</i> | 15.50 |
| MIDOLLO CARAMELLATO <i>alla brace con pane croccante e limone</i> | 8.50 |

PRIMI PIATTI

| | |
|--|-------|
| MEZZO PACCHERO <i>mezzo pacchero fresco al ragù sfilacciato con fonduta al parmigiano reggiano 24 mesi</i> | 14.50 |
| SPAGHETTONE <i>aglio, olio e peperoncino con coulis di pomodoro Pachino affumicato alla brace</i> | 12.00 |
| PRIMO DEL GIORNO <i>chiedi al nostro maitre</i> | |

SECONDI

| | |
|---|-------|
| FILETTO WELLINGTON | 28.00 |
| LINGUA DI VITELLO <i>lingua di vitello, salsa verde e millefoglie di patate</i> | 25.00 |
| SPIEDONE DI MANZO <i>alla brace con guanciale croccante, peperoni, limone e salsa home made</i> | 18.00 |

CARNI PREMIUM

| | |
|--|----------|
| T-BONE O COSTATA SAKURA <i>frollata 30 giorni</i> | 7.50/hg |
| T-BONE O COSTATA SAKURA YOZA <i>frollata 40 giorni</i> | 8.50/hg |
| T-BONE O COSTATA SAKURA HANAMI <i>frollata 45 giorni</i> | 12.00/hg |
| TOMAHAWK SAKURA HANAMI <i>frollata 40 giorni</i> | 11.00/hg |
| WAGYU GIAPPONESE A5 | 50.00/hg |



✧ LIGHT LUNCH ✧

SALAD

| | |
|---|-------|
| CARPACCIO <i>green salad, caramelized onion, green sauce, confit tomatoes, and beef carpaccio</i> | 8.00 |
| VEGETARIANA <i>green salad, cherry tomatoes, grilled season vegetables and yogurt sauce</i> | 7.00 |
| DUCK <i>green salad, pomegranate, green sauce and duck strips</i> | 10.00 |

FIRST COURSES

| | |
|---|-------|
| PAPPARDELLE <i>homemade pappardella with frayed ragout and parmesan fondue aged 24 months</i> | 13.00 |
| SPAGHETTONE <i>spaghetti with garlic, oil and chilli pepper with Pachino tomato coulis</i> | 10.00 |
| FIRST COURSE OF THE DAY <i>ask to our maitre</i> | |



SECOND COURSES

| | |
|--|-------|
| HAMBURGER <i>Grilled burger with caramelized red onion and grilled vegetable</i> | 10.00 |
| TARTARE <i>Beef tartare with crunchy bread</i> | 13.00 |
| CAPOCOLLO <i>Grilled capocollo with tuna sauce and crunchy leek</i> | 10.00 |

SIDE DISH

| | |
|-----------------------------|------|
| SAUTEED VEGETABLES | 6.00 |
| FRESH FRIED POTATOES | 5.00 |
| BAKED POTATOES | 5.00 |

✧ DINNER ✧

APPETIZERS

| | |
|--|-------|
| GRILLED LOCAL <i>salad with patanegra bacon and Nikkei sauce</i> | 9.00 |
| CORN TACOS <i>with citrus flavoured rice, homemade mayonnaise and japanese wagyu carpaccio</i> | 12.00 |
| PULLED-PORK <i>in phillo dough with yogurt sauce, mint and lemon</i> | 8.50 |
| CURLY ENDIVE <i>with strips of duck leg, red onion and green sauce</i> | 10.00 |
| BEEF TARTARE <i>with yolk, grilled Spring onion, Aspra anchovy and teriyaki sauce</i> | 15.50 |

| | |
|--|------|
| CAMELIZED MARROW <i>grilled with crunchy bread and lemon</i> | 8.50 |
|--|------|

MAIN COURSES

| | |
|---|-------|
| MEZZO PACCHERO <i>homemade with frayed ragout and parmesan fondue aged 24 months</i> | 14.50 |
| SPAGHETTONE <i>with garlic, olive oil and pepper with smoked pachino cherry tomatoes coulis</i> | 12.00 |
| MAIN COURSE OF THE DAY <i>ask to our maitre</i> | |

STEAKS & RIBS

| | |
|--|-------|
| PREMIUM TENDERLOIN WELLINGTON | 28.00 |
| VEAL TONGUE <i>with green sauce and potatoes millefeuille</i> | 25.00 |
| SCOTTONA SPIT <i>grilled with crunchy bacon, peppers, lemon and homemade sauce</i> | 18.00 |

PREMIUM MEATS

| | |
|--|----------|
| T-BONE OR RIB EYE SAKURA <i>30 days dry-aged</i> | 7.50/hg |
| T-BONE O RIB EYE SAKURA YOZA <i>40 days dry-aged</i> | 8.50/hg |
| T-BONE O RIB EYE SAKURA HANAMI <i>45 days dry-aged</i> | 12.00/hg |
| TOMAHAWK SAKURA HANAMI <i>40 days dry-aged</i> | 11.00/hg |
| A5 JAPANESE WAGYU BEEF | 50.00/hg |