



Gli antipasti

La nostra stria con affettati e formaggi selezionati	10 Euro
Burratina di latte vaccino su letto di valeriana e rucola con pomodorini dolci confit, salsa gastronomica alle erbe e crunch di cipolla	11 Euro
Le tre tartare di manzo irlandese (crema di stracciatella e cipolla caramellata / salsa al cetriolino / avocado e sesamo)	15 Euro
Rose di salmone marinato all'aneto e pepe rosa accompagnato da maionese all'aglio, cremoso alla fragole e mango	13 Euro
Tartare di tonno pinne gialle con guacamole, julienne di peperoncino fresco e salsa teriaky	14 Euro

I primi

Risotto alla rapa rossa con pecorino e scaglie di mandorle tostate	10 Euro
Scrigni di gorgonzola e cacao dolce ruby su burro salato alla salvia	11 Euro
Tortelloni ricotta e spinaci burro e salvia / "Vecchia Modena"	11 Euro
Tortellini piegati a mano in crema di Parmigiano	12 Euro
Paccheri al branzino in salsa allo zafferano con erba cipollina	13 Euro
Linguine di Gragnano cacio e pepe con rosso del Mediterraneo	15 Euro

Coperto 2,50€

-Alcuni prodotti e preparati possono essere reperibili solo tramite conservazione surgelata -



1 secondi

Bocconcini di pollo del Fuoricittà	12 Euro
Ribs di maiale cotte a bassa temperatura in salsa BBQ	15 Euro
Tagliata di manzo al rosmarino / rucola e grana	18 Euro
Filetto di manzo irlandese alla griglia	22 Euro
Filetto di manzo irlandese al pepe verde	23 Euro
Filetto di manzo irlandese in crema di tartufo	24 Euro
Filetto di branzino piastrato con salsa di pecorino romano, polvere di pistacchio e bietole ripassate	17 Euro
Tatami di tonno fresco in crosta di sesamo e papavero, crema di carote e fiordaliso blu essiccato	17 Euro

1 dolci

Mascarpone alla nutella	4 Euro
Trilogy di torta tenerina (fragola/mascarpone/caramello)	5 Euro
Semifreddo al cocco e mango	5 Euro
Barchette di pasta frolla con bavarese ai frutti rossi	5 Euro
Cheesecake con coulis di fragole / con Oreo	5 Euro
Sorbetto al limone	4 Euro

Coperto 2,50€

-Alcuni prodotti e preparati possono essere reperibili solo tramite conservazione surgelata -

•PIZZA•

Il nostro mezzo metro ...

Margherita (pomodoro e mozzarella)	€ 16,00
Marinara (pomodoro, aglio e origano)	€ 16,00
Montanara (pomodoro, mozzarella, radicchio, speck e scamorza)	€ 20,00
Gorgonzola e noci (pomodoro, mozzarella, gorgonzola e noci)	€ 20,00
Diavola (pomodoro, mozzarella e salame piccante)	€ 18,00
Rucola, bresaola e parmigiano (pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola e parmigiano)	€ 22,00
Napoli (pomodoro, mozzarella e alici)	€ 18,00
Quattro formaggi (mozzarella, gorgonzola, fontina e parmigiano)	€ 20,00
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive)	€ 20,00
Calabrese (pomodoro, mozzarella, olive e salame piccante)	€ 20,00
Siciliana (pomodoro, mozzarella, melanzane e parmigiano)	€ 20,00
Boscaiola (pomodoro, mozzarella, funghi e salsiccia)	€ 20,00
Vegetariana (pomodoro, mozzarella, carciofini e verdure grigliate)	€ 18,00
Vecchia Modena (base bianca, pancetta, grana e aceto balsamico)	€ 20,00
Diavola Plus ** (stria, salame piccante, gorgonzola e noci)	€ 20,00
Fuoricittà ** (stria, bufala e prosciutto crudo)	€ 21,00
Rinna ** (stria, bufala, prosciutto crudo e salsiccia)	€ 22,00

Coperto 2,50€

-Alcuni prodotti e preparati possono essere reperibili solo tramite conservazione surgelata -



• BIRRE & BEVANDE •

BIRRE alla spina

San Miguel	piccola 3,5 Euro - media 5 Euro - 1 litro 10 Euro
Ichnusa non filtrata	piccola 4 Euro - media 6 Euro - 1 litro 12 Euro
Ipa	piccola 4 Euro - media 6 Euro - 1 litro 12 Euro

BIRRE in bottiglia

Becks	4 Euro
Corona	5 Euro
San Miguel Fresca	5 Euro
Ceres	5 Euro
Alhambra	6 Euro
Green killer - Ipa	6 Euro

BEVANDE

Coca cola, coca cola zero, sprite, fanta (0,33cl)	4 Euro
Coca Cola (1 litro)	8 Euro
Acqua Naturale / Frizzante San Bernardo (0,75l)	2,50 Euro
Amari & Grappe	4 Euro
Whiskey & Distillati	6/8 Euro
Caffè	2 Euro



• CARTA DEI VINI •

ROSSI:

<i>Sangiovese Venezia Doc</i>	13 €
<i>Lagrein 2020 Wilhelm Walch</i>	22 €
<i>Chianti Classico DOCG Riserva 2017 Le Ginestre</i>	17 €
<i>Chianti Classico DOCG Riserva 2018 Pagliarese</i>	28 €
<i>Chianti Rufina Riserva DOCG 2019 Castello del Trebbio</i>	30 €
<i>Rosso Di Montalcino DOC 2019 CAMPO AI SASSI Frescobaldi</i>	22 €
<i>Amarone della Valpolicella 2018 Corte Giara</i>	42 €
<i>Barolo DOCG 2016 Alasia</i>	35 €
<i>Ramale DOC 2016 Torraccia del Piantavigna</i>	18 €
<i>Chateau Gressina 2017 Cuvée Pierre Blanche</i>	26 €
<i>Barbera D'Alba Superiore DOC "La Lena" 2018 Bera</i>	21 €
<i>Filare 41 Bio 2018 Tenuta Casadei</i>	45 €
<i>Barbaresco Riserva Rabajà DOCG 2013 Bera</i>	46 €



LAMBRUSCHI:

<i>L'elegante Lambrusco di Sorbara DOC Giacobazzi</i>	13 €
<i>Il Fruttato Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Giacobazzi</i>	13 €
<i>L'ancestrale Lambrusco di Sorbara in purezza, rifermentato in modo naturale secondo il metodo ancestrale Giacobazzi</i>	18 €
<i>Il Vinificato in Bianco Lambrusco di Sorbara in purezza, vinificato in bianco e rifermentato in bottiglia secondo il Metodo Classico Giacobazzi</i>	26 €

BIANCHI:

<i>Pinot bianco 2020 Brusa</i>	13 €
<i>Muller Thurgau 2017 Cavit</i>	16 €
<i>Chardonnay 2017 Cavit</i>	16 €
<i>Kerner Trentino DOC 2020 Toblino</i>	17 €
<i>Nosiola delle Dolomiti IGT 2020 Toblino</i>	17 €
<i>Incanto IGT Toscano Bio 2021 Casadei</i>	17 €
<i>Congiura IGT Toscano Bio 2021 Castello del trebbio</i>	18 €
<i>Riesling Cuvée Europe 2019 Dopff</i>	20 €
<i>Pomino 2018 Frescobaldi</i>	16 €
<i>Vermentino di Sardegna 2021 Olanas</i>	18 €
<i>Ribolla Gialla 2021 Le Monde</i>	17 €
<i>Gewurztraminer 2017 Terrazze della Luna</i>	20 €
<i>Chablis AOC 2018 Domaine Chatelain</i>	40 €
<i>Moscato d'Asti DOCG 2020 Bera</i>	16 €



BOLLE:

Il Brioso Pignoletto DOC Giacobazzi	13 €
Moscato Spumante Sopralerighe	14 €
Il Gioioso prosecco DOC Spumante Brut Giacobazzi	15 €
Il Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG metodo Charmat Villa Sala	18 €

FRANCIACORTA:

Berlucchi Nature	36 €
Boccardo Brut	28 €
Boccardo Rosè / Saten	32 €
Boccardo Pas dosè	38 €
Bellavista Franciacorta Brut	50 €
Bellavista Franciacorta Brut Magnum	110 €

METODO CLASSICO:

Antares Brut Millesimato Trento DOC, Cantina Toblino (Italia)	28 €
Antares Brut Rosè Millesimato Trento DOC, Cantina Toblino (Italia)	35 €
Riesling Brut Jägergrün, Kessler (Germania)	28 €
Alta Langa DOCG Brut, Bera (Italia)	28 €
Crémant d'Alsace Blanc de Noirs, Dopff Au Moulin (Francia)	30 €

CHAMPAGNE:

G.H. Mumm Cordon Rouge	50 €
Nicolas Feuillatte Brut	60 €
Moet Imperial Brut	75 €
Moet Imperial Brut Magnum	160 €
Veuve Clicquot Brut	85 €
Ruinart Brut	90 €
Ruinart Brut Magnum	190 €
Ruinart Blanc de Blancs / Rosè	110 €
Ruinart Blanc de Blancs Magnum	230 €
Palmes D'or Brut Nicolas Feuillatte	240 €
Dom Pérignon Vintage 2010	300 €