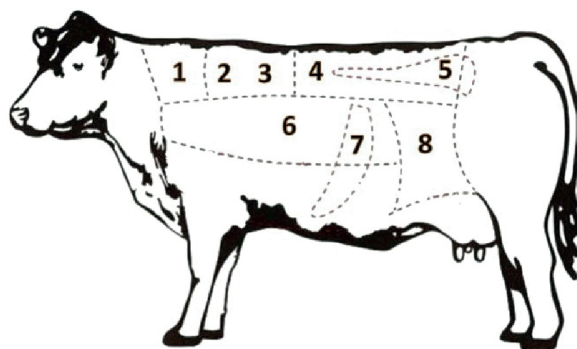


Margaritas

LA PASSIONE PER LA CARNE



Cortes Latinos

1 roast beef	5 lomo
2 ojo de bife	6 asado
3 bife ancho	7 entrana
4 bife angosto	8 vacio

Gentile Cliente, se soffre di ALLERGIE o INTOLLERANZE alimentari richiedi informazioni al nostro personale. Sappia comunque che per gli alimenti offerti in questo locale non è possibile escludere che abbiano subito un contatto con gli allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo disponibilità del mercato. La carne somministrata è conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004.



ROAST BEEF



ENTRECOTE



TAGLIATA



FILETTO



COSTATA



FIorentINA



LA NOSTRA SELEZIONE DI COCKTAILS

Mojiteria 10€

Freschezza cubana in ogni sorso. Mojiti creati con zucchero di canna, lime, yerba buena e rum di qualità.

Mojito original: Il classico intramontabile, fresco e vibrante

Mojito passion: Esotico e fruttato, con passion fruit intenso

Mojito mango: Dolce e tropicale, vellutato e soave

Mojito fragola: Morbido e profumato, fragoloso

mojito frutti rossi: Mix di bacche rosse per u gusto avvolgente

Mojito melone: Leggero e dolce, dal sapore estivo

Mojito anguria: Dissetante, con note fresche di anguria

Mojito cocco: Un tuffo ai Caraibi, delicato e cremoso

Mojito ananas: Dolce acidulo, perfettamente bilanciato

Cuba libre: Rum, lime, coca e spirito cubano. Un classico intramontabile

Pina Colada: Una dolce fuga tropicale a base di rum, ananas e cocco

Mojitos Especial 13€

Esperienze esclusive per i palati piu curiosi.

Mojito foglie di coca: Un twist sorprendente, erbaceo e intenso

Mojito canapa: Freschezza cubana ed un tocco "fiorito"

Mojito assenzio e cocco: Un mix audace, dolce e misterioso

Margarita Selection 10€

L'arte messicana rivisitata con frutta fresca e tequila premium.

Margarita original

Margarita passion

Margarita mango

Margarita anguria

Caipirinha Experience 10€

L'essenza del Brasile incontra la creatività cubana.

Caipirinha original

Caipirinha passion

Caipirinha mango

Caipirinha anguria

Analcolici 8€

Gusto tropicale, senza alcol.

Virgin mojito: è possibile scegliere i gusti fruttati dei Nostri mojito

Virgin pina colada

Analcolico della casa

Gin tonic analcolico



LA NOSTRA SELEZIONE DI COCKTAILS

Gin Tonic Bar

Il fascino del gin incontra i botanicals più raffinati.

Gin Beefeater	10€
Gin Tonic Hendrick's	13€
Gin Tonic Mare	13€
Gin Tonic Bulldog	13€
Gin Tonic Monkey 47	14€
Gin Tonic Malfy	13€
Gin Engine	14€
Gin Etsu Premium Japan	13€
Gin Etsu Pacific Ocean	13€
Gin Grifu Contrabando	12€
Gin Canapa	15€

Cocktails Classici

Spritz Aperol	8€
Spritz Campari	8€
Spritz Maracuja	8€
Spritz Violetta	8€
Hugo	8€
Negroni	8€
Sbagliato	8€
Americano	8€
Vodka tonic	9€
Moscow Mule	10€
Vodka redbull	10€
Jegerbomb	10€

Birre

Birra artigianale ai fiori di Canapa	10€
Piccola Ichnusa non filtrata alla spina	4€
Media Ichnusa non filtrata alla spina	6€
Caraffa litro Ichnusa non filtrata alla spina	13€

Aggiunta canapa o foglie di coca 3€

La nostra Sangria 20€ caraffa

L'inconfondibile sapore dell'estate.



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

Vini Rossi bottiglia

Chianti	25€
Chianti Superiore	30€
Montefalco Sagrantino 15.5°	55€
Tempranillo	18€
Sangiovese Riserva	30€
Sangre de Toro Original 13.5° Spagna	40€
Lagrein Alto Adige 13.5°	30€
Castello Banfi Brunello di Montalcino	80€
Rosso di Montalcino	50€
Primitivo Puglia	30€
Nero d'Avola Sicilia	25€
Negramaro	30€
Valpolicella ripasso	35€
Albarossa Enzo Bartoli Piemonte	50€
Ronchedone Ca dei Frati	35€
Calice di Tempranillo	6€

Vini Bianchi fermi Bottiglia

Trebbiano Rubicone IGT	18€
Passerina Terre d'Abruzzo	25€
Lugana	30€
Traminer	28€
Calice Trebbiano	6€

Vini Rosè Bottiglia

Chiaretto DOC Bardolino 12°	25€
Rosa dei Frati Ca dei Frati 12.5°	40€

Bollicine

Borgo Imperiale Cuvee Millesimato 11°	25€
Chateau Blanc Millesimato rosè	25€
Bellavista	60€
Berlucchi Cuvee imperiale	40€
Champagne Veuve Pelletier	70€
Champagne Ruinart	120€
Champagne Bollinger	120€
Champagne Armand de Brignac	888€
Champagne Dom Perignon 1983	1500€
Champagne Dom Perignon Vintage 2010	1000€



LA NOSTRE BEVANDE

Bevande e Caffè Illy

Acqua minerale in vetro Frizzante o Naturale 3€

Coca cola 3,5€

Coca cola Zero 3,5€

Acqua tonica 4€

Tonica al Pompelmo rosa 4€

Te freddo Fuse Pesca 3,5€

Te freddo fuse limone 3,5€

Te Matcha 4€

Caffè Illy 2€

Caffè decaffeinato Illy 2€

Orzo 2€

Ginseng 2€

Chupiti e Amari

Meladai 4€

Sborrino 4€

Shot Rum 5€

Shot Vodka 5€

Shot Tequila 5€

Shot Assenzio 6€

Jagermeister 5€

Montenegro 5€

Amaro del Capo 5€

Averna 5€

Grappa 5€

Amaretto Di Saronno 5€

Shot di Vodka Premium 8€

Shot di Tequila Premium 8€

Shot Rhum Premium (zacapa, don papa, diplomatico) 10€

Shot Gin Premium 10€

La somministrazione di alcolici ai Minorenni è VIETATA dalla Legge



MENU FISSO

GIRO CARNE

LUN, MAR, MER, GIO VEN, SAB, DOM

E FESTIVI

29,90

35,90

BIMBI 0-5 ANNI

BIMBI 6-12 ANNI

GRATIS

13,90

REGOLAMENTO DEI GIRO CARNE:

- *SE DECISO DI FARE GIROCARNE TUTTI GLI OCCUPANTI DELL TAVOLO DEVONO FARLO
- *LE PORTATE E L'ORDINE DELLE PIETANZE NON SONO INTERSCAMBIABILI, NE MODIFICABILI
- *ARRIVERÀ UNA PORTATA UNICA CON ANTIPASTI, CONTORNI E CARNE
- *SE VORRETE IL BIS VI ARRIVERÀ UN ULTERIORE TAGLIERE, CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA PER RICEVERLO
- *PER EVITARE GLI SPRECHI, AVVISARE QUANDO NON SI RIESCE PIU A MANGIARE
- *PER PROMUOVERE UN CONUMO CONSAPEVOLE E RIDURRE LO SPRECO, RISPETTANDO LA QUALITÀ E LA TRADIZIONE, AL CIBO AVANZATO VIENE APPLICATA UNA PENALE DI 5 EURO A PIATTO CHE POTRETE PORTARE VIA
- *I TAGLI DI CARNE POSSONO DIFFERIRE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ
- *LE PIETANZE DEI BAMBINI SONO LE STESS DEGLI ADULTI

TAGLIERE GIROCARNE (ricorda che lo puoi chiedere QUANTE VOLTE VUOL. basta chiedere al personale)

- **TORTILLAS** (7.9.11.12)
- **INSALATA**
- **QUESILLO** (formaggio julienne) (7)
- **PATATINE***
- **CONCASSÉ DI POMODORO E CIPOLLA**
- **SALSA YOGURT HOME MADE** (7)
- **SALSA TARTARA** (1.3.7.9.11.12)
- **VERDURE GRIGLIATE* BBQ**
- **MAIS**
- **ALETTE POLLO* BBQ**
- **BIFE ALLA PARRILLA** (BISTECCA DI MANZO ASADO alla griglia)
- **CHORIZO** (SALSICCE)
- **COSTILLAS DE CERDO** (COSTINE DI MAILAE BBQ)
- **ASADO DE TIRA**

****LA NOSTRA CUCINA è BASATA SU COTTURE ALLA GRIGLIA ESPRESSE:
PER GARANTIRNE QUALITÀ E GUSTO, I TEMPI DI ATTESA POSSONO ESSERE
PIÙ LUNGHI. VI RINGRAZIAMO PER LA PAZIENZA. OGNI PIATTO VIENE
PREPARATO AL MOMENTO CON CURA E PASSIONE. PERCHÈ L'ATTESA SIA
RIPAGATA DAL SAPORE.
SE AVETE FRETTA NON È IL POSTO GIUSTO PER VOI.**

Coperto 3€

****i tagli di carne possono differire in base alla disponibilità**

***in base alla disponibilità potrebbero essere abbattuti/gelo**

ANTIPASTI

MENU ALLA CARTA

NACHOS MAXI 14€

Nachos accompagnati da Guacamole, Salsa hot, Formaggio Fuso (7.9.11.12)

TAGLIERE PROSCIUTTO CRUDO 18€

con crema al parmigiano e Champignon (7.11.12)

TAGLIERE DELLA CASA 25€

fantasia dello chef con affettati (1.7.11.12)

FORMAGGIO FUSO ALLA PIASTRA (7) 14€

BATTUTA DI MANZO di SCOTTONA* (7.11.12) 18€

con stracciatella di burrata e profumo di tartufo

DE LA PARILLA

COSTATA DI MANZO 6€ all'etto

Costata di scottona iberica (7.12)

FIORENTINA di MANZO (7.12) 7€ all'etto

TOMAHAWK 6,5 € all'etto

La bistecca Tomahawk è ricavata dalla costola della lombata, nello specifico nel segmento che va dalla prima alla quinta vertebra. (7.12)

PICANHA di SCOTTONA 32€

TAGLIATA di CUBEROLL BRASILIANA* (7.12) 29€

con rucola, pomodorini e scaglie di caciocavallo

ASADO DE TIRA (7.12) 25€

ENTRECOTE BRASILIANA* con sale di Cervia al rosmarino 29€

GRIGLIATA DEL GAUCHO 65€

Grigliata mista dei nostri tagli PER 2 PERSONE (7.12)

GRIGLIATINA DI MAIALE 29€

Costine, chorizo e coppa iberica al bbq (7.12)

CONTORNI

PATATINE* (1) 6€

PATATE FRITTE SPECIALI CON CHEDDAR FUSO E BACON* 7€ (1.7.12)

VERDURE GRIGLIATE* 10€

PIATTO DI PLATANO FRITTE* (banane) (1.7.12) 8€

TORTILLAS (1.7.12) (piadina latino americana) 2€

MENU FISSO BABY fino a 12 anni* 13.90€

Compresa bevanda a scelta fra ACQUA, COCA, COCA ZERO, FANTA, TE LIMONE o PESCA

- PANINO BURGER* con PATATINE* (1.7.12)

- COTOLETTA* E PATATINE* (1.7.12)

- CORN DOG* E PATATINE* (1.7.12)

- TORTELLINI AL RAGU* (1.5.7.8)

Coperto 3€

*possibili prodotti abbattuti *i tagli di carne possono differire in base alla disponibilità

DOLCI

CHURROS* (1,3,7) **8€**

TIRAMISU ** (1,3,7) **7€**

CHEESECAKE CARAMELLO SALATO** (1,3,7,8) **7€**

PANNA COTTA AL FRUTTO DELLA PASSIONE* (1,3,7) **7€**

CREMA CATALANA/ARGENTINA (1,3,7) **7€**

LE "PALLE" DEL CHE* **7€**
dolce tipico cubano (1,3,7)

LA "CARRELLATA" **34€**
mix dei nostri dolci

COPPA GELATO FIORDILATTE* e PANNA MONTATA (7) **7€**

COPPA GELATO CIOCCOLATO* e PANNA MONTATA (7) **7€**

Avviso importante allergeni



1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE
CEREALS CONTAINING GLUTEN



2 - CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF



3 - UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
EGGS AND PRODUCTS THEREOF



4 - PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
FISH AND PRODUCTS THEREOF



5 - ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF



6 - SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF



7 - LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
MILK AND PRODUCTS THEREOF



8 - FRUTTA A GUSCIO
NUTS



9 - SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
CELERY AND PRODUCTS THEREOF



10 - SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF



11 - SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF



12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES



13 - LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
LUPIN AND PRODUCTS THEREOF



14 - MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF

In caso di allergia o intolleranza ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Le info circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

I cibi e le bevande preparati e somministrati in questo locale, dove e' possibile la condivisione di aree ed utensili non esclude una eventuale contaminazione fra i vari prodotti.

